

# Schinken-French Toast mit marinierten Äpfeln

18. Oktober 2021

## Zutaten für 4 Portionen

2 säuerliche Äpfel  
150 ml Wasser  
120 ml Ahornsirup  
1 Zimtstange  
  
160 ml Milch  
2 große Bio-Eier  
8 Toastbrotseiben  
3 TL Dijonsenf  
180 g Gruyere Käse (in Scheiben)  
**250 g Kürbiskern-Schinken**  
1-2 EL Butter



## Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und dünn schneiden. Wasser, Ahornsirup und Zimt in einem Topf zu Kochen bringen, Äpfel zugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Beiseiteschieben und überkühlen lassen.

Milch und Eier in einem Suppenteller verquirlen. Vier Toastscheiben mit Dijonsenf bestreichen, mit der Hälfte des Käses belegen, dann mit dem Schinken, den marinierten Äpfeln, gefolgt vom restlichen Käse.

1 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die belegten Toastbrotseiben in die Ei-Milch-Mischung dippen und mit der Brotseite nach unten in die Pfanne legen. Die restlichen Brotseiben auf einer Seite in die Ei-Milchmischung legen und mit der eingetauchten Seite nach oben auf die Sandwiches in der Pfanne legen.

Pfanne zudecken und bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Umdrehen und eventuell noch etwas Butter zugeben. Wieder zudecken und nochmals ca. 3 Minuten braten. Die Sandwiches sollten auf beiden Seiten goldbraun und der Käse geschmolzen sein. Aus der Pfanne auf ein Brett legen, kurz überkühlen lassen, diagonal durchschneiden und sofort essen.