

## Brioche toast mit Himbeeren und Topfen



Foto: Uli Kohl

### Zubereitung:

Für den **Brioche toast mit Himbeeren und Topfen** das Backrohr auf 220 °C vorheizen. Die Brioche scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Himbeeren darauf dicht auflegen. Den Topfen mit Ei, Staubzucker, Maisstärke, Vanillezucker sowie Rum glatt rühren und die Masse auf die Himbeeren auftragen.

Das Backblech ins heiße Backrohr schieben und die Brioche toast mit Himbeeren und Topfen goldbraun überbacken.



### Quelle:

#### Die schnelle Küche

Toni Mörwald & Christoph Wagner

**Kochdauer:** 5 bis 15 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Jause, Dessert warm

### Zutaten für 2 Portionen:

- 4 Scheiben Butterbrioche
- 250 g Himbeeren
- 100 g Topfen
- 1 Ei
- 1 EL Staubzucker
- 1 KL Maisstärke
- 1 KL Vanillezucker
- 1 Schuss Rum