



Fattiga riddare med Biscoff®

5 steps
2 servings

Vad kan vara ett bättre sätt att starta dagen än med en French toast med den oemotståndliga smaken av Biscoff?

Ingredients

4 skivor bröd
2 stora ägg
125 ml mjölk
2 msk strösocker
1/2 tsk vaniljextrakt eller 0,5 g vaniljpulver
1 msk smör, till stekning
90 g Biscoff kakkräm + lite extra till topping
50 g hallon

Preparation

- 1** Blanda mjölk, ägg, vaniljextrakt och socker i en skål.
- 2** Smält 1 msk smör i en stor kastrull på medelhög värme.
- 3** Doppa de rostade brödsnivorna i ägg-mjölkblandningen, se till att alla sidor är täckta.
- 4** Lägg brödsnivorna i pannan och stek dem. Vänd dem tills alla sidor är gyllene.
- 5** Lägg upp på en tallrik. Bred ett tjockt lager Biscoff kakkräm mellan 2 brödsnivor och toppa med en härlig klick Biscoff kakkräm och några hallon.