

## French-Toast-Ring aus dem Varoma



© French-Toast-Ring - Rezepte mit Herz

🕒 45

👨‍🍳 leicht

🍽️ 6 Portionen

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |                          |
|--------------------------|------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>8</b>         | Eier                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>     | Schlagsahne              |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>      | Rohrzucker               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b>    | Zimt                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b>    | Vanillezucker            |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 Prise/n</b> | Salz                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>10</b>        | Scheiben Sandwich-Toast  |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>     | Wasser                   |
| <input type="checkbox"/> |                  | Ahornsirup nach Belieben |

## Zubereitung

1. Alle Zutaten – außer Toast und Wasser - in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Die Ei-Masse in eine Schüssel geben.
2. Toast-Scheiben vierteln und in der Ei-Mischung nacheinander tränken. Aufrecht dicht an dicht in die Ringbackform (bestellbar bei [multiandmore.de](https://multiandmore.de)\*) stellen. Den Rest der Eier-Mischung vorsichtig über die Toastbrotsccheiben in die Lücken gießen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Gummiband fixieren.
3. 500 g Wasser in den Mixtopf geben. Deckel aufsetzen, Varoma draufstellen. In den Varoma links und rechts je einen Plätzchenausstecher legen, die Form drauf stellen. Deckel schließen. 30 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen.
4. Folie entfernen, den French-Toast-Ring aus der Form stürzen und auf einen Teller geben. Mit Ahornsiup begießen und servieren.

Die praktische Ringbackform könnt ihr ganz einfach bei [multiandmore.de](https://multiandmore.de)\* bestellen! Bestellungen, die bis Mittwoch 17.04.19 um 12.00 Uhr eintreffen, werden am gleichen Tag noch von uns versendet und laut DHL auch noch rechtzeitig vor Ostern geliefert.

Dieser Beitrag enthält Affiliate-Links\*

---

\* Hinweis: Wir setzen in unseren Beiträgen neben redaktionellen Links auch Shop-Links zu Produkten, die zur Umsetzung unserer Rezepte oder Tipps benötigt werden. Diese Links - die wir gesondert mit dem Sternchen-Symbol ausweisen - dienen der schnelleren Auffindbarkeit der Produkte. Wenn jemand auf einen solchen Link im Beitrag klickt - und das Produkt in dem Online-Shop tatsächlich kauft, bekommen wir anschließend in manchen Fällen eine Provision übermittelt. Für euch bleibt der Preis für die Produkte jedoch immer gleich. Unsere redaktionelle Berichterstattung ist grundsätzlich unabhängig vom Bestehen oder der Höhe einer Provision.