

# Ovnbagt toast (USA)

- A.K.A. french toast



4-6 personer

Tilberedningstid: 15 minutter + hviletid og bagetid

## Ingredienser

1 stort franskbrød (gerne fra i går) skåret i 3-5 cm tykke skiver

150 g blødgjort smør (til bradepanden)

2,5 dl ahornsirup

8 æg

5 dl sødmælk

1 spsk. vanilleekstrakt eller 1 tsk. vanillesukker

1 tsk. stødt kanel

½ tsk. salt

## Sådan gør du

### Dagen før

Smør sider og bund på en bradepande (ca. 23 x 33 cm).

Dæk bunden med ahornsirup og læg brødskiverne tæt sammen i bunden af formen.

Pisk æg, mælk, vanille, kanel og salt sammen i en stor skål.

Hæld blandingen over brødskiverne, så de er dækket. Tilsæt evt. lidt mere mælk.

Dæk bradepanden med folie og stil den på køl til næste dag (op til 24 timer), så brødet opsuger al væden.

### **Om morgenen**

Tag bradepanden ud af køleskabet en halv time, før den skal i ovnen.

Varm ovnen op til 175 grader.

Fjern folie, sæt bradepanden på nederste rille i ovnen og bag i 45-55 minutter, til brødene er sprøde og gyldne.