

Süße Bruschetta

Für zwei Personen

125 g Himbeeren 1 Zitrone 2 Scheiben Hefezopf, dick
100 g Crème-fraîche 2 EL Honig

Den Backofen auf 180 Grad Grillstufe 0 vorheizen. Die Brioche in Scheiben schneiden und die Scheiben im Backofen toasten. Von der Zitrone die Schale reiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche, den Honig, zwei Esslöffel Zitronenschale und zwei Esslöffel Zitronensaft verrühren. Die Himbeeren sorgfältig waschen. Die Crème-fraîche-Masse auf den Brotscheiben verteilen und mit den Himbeeren bestreuen. Die süßen Bruschettas auf einem Teller anrichten. Mit Honig garnieren und servieren.

Alexandre Lazar am 04. Juli 2013