

Overnight French Toast

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

800 gram oudbakken brood (briochebrood, croissants)
1 klontje boter
4 eieren
1 blik gesuikerde gecondenseerde melk
2 deciliter volle melk
2 eetlepels vanillesuiker
1 eetlepel kaneelpoeder
1 sinaasappel (geraspte schil)
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Beboter een ovenschaal en schik hierin al het brood.**
2. **Meng in een kom de eieren met de gecondenseerde melk, de volle melk, de vanillesuiker, het kaneelpoeder, de sinaasappelschil en het zout. Giet over het brood en dek af met aluminiumfolie. Zet een nacht in de koelkast.**
3. **Verwarm ’s morgens de oven voor tot 200 °C. Haal de schaal uit de koelkast. Laat de alumiumfolie op de schaal en bak 20 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder de folie en laat verder bakken tot alles mooi goudbruin is en je geen vloeistof meer ziet.**