

TOASTGENUSS

French Toast Rolls



ZUTATEN (Menge für 8 Rollen)

Für die Rolls:

- 8 Scheiben Toastbrot, ohne Rand
siehe Rezept: KOMEKO Toastbrot Natur
- 5 EL Nuss-Creme (zB. Nutella)
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Butter, zum Braten

Für die Zimt-Zucker-Mischung:

- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt



ZUBEREITUNG

1. Rinde vom Toast abschneiden. Mit einem Nudelholz oder einem Glas die Toastscheiben flachrollen.
2. Einen Klecks Nuss-Creme auf das untere Drittel jeder Toastscheibe streichen (nicht zu viel, damit nichts herausquillt). Dann eng aufrollen.
3. In einer Schüssel Eier, Milch und Vanillezucker verquirlen.
4. Die gefüllten Toastrollen in der Eiermischung wenden, sodass sie rundum bedeckt sind.
5. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Rollen rundum goldbraun braten (ca. 2–3 Minuten pro Seite).
6. Sobald die Rollen aus der Pfanne kommen, direkt in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.



glutenfrei