

Zubereitung

FRENCH TOASTROLLS

BRUNCH

Ergibt 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 min



Zutaten

FRENCH TOASTROLLS

8 Scheiben Toastbrot, Rinde weggeschnitten

250 gr Frischkäse, zb. Philadelphia

1 Limette, Schale abgerieben

2 Eier, verknüpft

2 EL Vollmilch

Zum Wälzen

80 gr Zucker

2 TL Zimt

Bratbutter, zum Ausbacken

Zum Fertistellen

1 EL Puderzucker

einige Tropfen Wasser

8 Marzipan-Rüebli (Karotten)

frische Erdbeeren

1. Das Toastbrot mit dem Wallholz flach rollen.
2. Die Oberfläche des Toastbrotess jeweils mit Frischkäse bestreichen und etwas abgeriebene Limette darüber raffeln. Von einer Seite her satt aufrollen.
3. In einem hohen Teller die Eier mit der Milch verquirlen. Die Toastrollen in der Eiermilch rundherum tunken.
4. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Hitze leicht reduzieren. Die Toastrolls goldbraun braten.
5. In einem tiefen Teller, den Zucker und den Zimt vermischen. Die gebratenen noch warmen Toastrolls darin wenden und auf ein Kuchegitter geben.
6. Wenig Puderzucker mit Wasser vermischen. Ein Punkt der Glasur oben auf die Rolls geben und darauf das Marzipanrübli (Karotte) draufsetzen. Leicht auskühlen lassen.
7. Dazu ein paar Erdbeeren servieren.

Tipp: Die French Toastrolls lassen sich einige Stunden im Voraus zubereiten. Vor dem Servieren nochmals bei 200 Grad in 5 min knusptig aufbacken. Sie sind im Kühlschrank gelagert 2 Tage haltbar.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



BRUNCHTIME

Rezept von Belinda Kern