



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

S'Mores French Toast

S'Mores French Toast

6 Scheibe(n) Toastbrot (dick geschnitten)

150 g Schokolade

9 Nick Marshmallows

3 Eier

120 ml Milch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Butter (zum Braten)

Zerbröselte Butterkekse

Nick Sweet Chocolate Sauce

Nick Maple Syrup

S'Mores French Toast

1.

In einer Schüssel die Eier, Milch und Vanilleextrakt gut verquirlen. Jede Toastscheibe einzeln in die Eimischung tauchen, sodass beide Seiten gut bedeckt sind.

Eine Pfanne auf mittlere Hitze stellen und etwas Butter darin schmelzen. Eine getränkte Toastscheibe in der

Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten (ca. 2–3 min. pro Seite). Herausnehmen und auf einem Teller beiseitelegen.

Eine zweite getränkte Toastscheibe in der Pfanne von einer Seite goldbraun anbraten, anschließend umdrehen und mit Schokolade und halbierten Marshmallows belegen. Die zuvor angebratene Toastscheibe oben darauflegen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken, damit die Schokolade und Marshmallows schmelzen. Dies dauert etwa 1–2 min. Das fertige Sandwich vorsichtig aus der Pfanne nehmen. Mit den restlichen Toastscheiben wiederholen.

Mit zerbröselten Keksen bestreuen und nach Belieben mit der Schokosauce (oder wer mag Ahornsirup) garnieren.