



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

French Toast Rollen mit Erdbeeren

French Toast Rollen mit Erdbeeren

10 Scheibe(n) Toastbrot

200 g frische Erdbeeren, in kleine Stücke geschnitten

100 g Frischkäse

2 Eier

60 ml Milch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

4 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

Butter zum Braten

Nach Belieben Nick Sweet Chocolate Sauce

Nach Belieben Nick Maple Syrup

French Toast Rollen mit Erdbeeren

1.

Den Rand der Toastscheiben abschneiden. Jede Scheibe mit einem Nudelholz flachrollen.

Jede Scheibe dann mit einer dünnen Schicht Frischkäse beschmieren und die geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Die Toastscheiben vorsichtig aufrollen und die Enden leicht andrücken, damit die Rollen zusammenhalten.

In einer Schüssel die Eier mit Milch und Vanilleextrakt verquirlen. Auf einem Teller Zucker und Zimt vermischen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und etwas Butter hinein geben. Jede Toastrolle in den Eierteig geben, sodass sie gleichmäßig bedeckt ist. Die Rollen in der Pfanne braten, bis sie von allen Seiten goldbraun und knusprig sind. Dies dauert etwa 2-3 min. pro Seite.

Die fertigen French Toast Rollen aus der Pfanne nehmen und die warmen Rollen sofort in der Zimt Zucker Mischung wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Die French Toast Rollen mit Schokosauce (alternativ Ahornsirup) garnieren und genießen.