Ölz Super Soft Sandwich "Gefüllter French Toast" mit Erdbeeren & Staubzucker

Süßes Brunch-Rezept für ein entspanntes Wochenende: für 2-3 Portionen



Zutaten
12 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
220 g Mascarpone
2 EL Honig
Zeste einer halben Zitrone
300 g Erdbeeren
3 Eier
250 ml Milch
1 TL Vanillezucker
1 TL Butter
Minze und Staubzucker zum Dekorieren

Zubereitungszeit
15 min

1. Mascarpone-Creme zubereiten:
Mascarpone, Honig & Zitronenzeste in einer Schüssel cremig schlagen.

2. Erdbeeren vorbereiten:
Erdbeeren waschen & in dünne Scheiben schneiden.

3. Sandwich füllen:
Zwei Ölz Super Soft Sandwich Scheiben mit der Mascarpone-Creme bestreichen. Eine der Scheiben mit Erdbeeren belegen. Die zweite Scheibe darauflegen und leicht andrücken.

4. Milchmischung vorbereiten:
In einem tiefen Teller Eier, Milch & Vanillezucker gut verquirlen.

5. Sandwich tränken:
Die gefüllten Sandwich-Scheiben kurz in die Milchmischung legen, sodass alle Seiten bedeckt sind.

6. Anbraten:
1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Sandwich-Scheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten.

7. Servieren & Genießen:
Den gefüllten French Toast mit Staubzucker, frischen Erdbeeren & Minze garnieren. Voilà - ein sommerliches, süßes Frühstück ist serviert!