



# 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. Milchlösung zubereiten:**  
In einem tiefen Teller Eier, Milch & Vanillezucker gut verquirlen.
- 5. Sandwich tränken:**  
Die gefüllten Sandwich-Scheiben kurz in die Milchlösung 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!