Ölz Milch Brötle Schoko "French Toast" mit frischen Beeren & Ahornsirup

Goldbraun gebraten, schokoladig & herrlich fruchtig – perfekt für 4 Portionen zum Frühstück oder Brunch

Zutaten
4 Stück Ölz Milch Brötle Schoko
2 Eier
100 ml Milch
1 TL Vanillepaste
1 TL Zimt
Prise Salz
1 EL Butter
220 g frische Beeren
Ahornsirup

Zubereitungszeit
15 min

1. Milch Brötle vorbereiten:
Die Ölz Milch Brötle Schoko halbieren.

2. Eier-Milch-Mischung anrühren:
Eier, Milch, Vanillepaste, Zimt und Salz in einer flachen Schüssel glatt verrühren.

3. Brötle eintunken:
Die halbierten Milch Brötle kurz in die Eier-Milch-Mischung legen und von beiden Seiten leicht darin wenden. Dabei darauf achten, dass sie sich nicht zu stark vollsaugen.

4. Goldbraun braten:
Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Milch Brötle darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

5. Anrichten:
Die French Toasts auf Tellern anrichten, mit frischen Beeren toppen und nach Belieben mit Ahornsirup beträufeln.

6. Servieren:
Am besten noch warm genießen.