

Ölz Rosinen Brötchen à la French Toast mit Blaubeeren

Brunch-Rezept: mit frischen Heidelbeeren



Zutaten

1 Packung Ölz Rosinen Brötchen 3 Stück Bio-Eier 100 ml Milch 100 ml Schlagobers etwas Salz Mark einer viertel Vanilleschote Prise Zimt 1 etwas Butter etwas Öl etwas Honig 250 g Heidelbeeren etwas griechisches Joghurt

Zubereitungszeit 10 min

1. Milch-Mischung vorbereiten:

Eier, Milch, Schlagobers, Salz, Vanille und Zimt in einer Schüssel gut verquirlen.

2. Brötchen vorbereiten:

Ölz Rosinen Brötchen in Scheiben schneiden und in die Milch-Mischung legen. Die Scheiben vollständig ansaugen lassen und bei Bedarf wenden.

3. Anbraten:

Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingeweichten Brötchenscheiben darin goldbraun backen.

4. Servieren:

Die gebackenen Brötchenscheiben auf einem Teller anrichten, mit Honig beträufeln und mit frischen Heidelbeeren und einem Löffel griechischem Joghurt servieren.