Ölz Riesen Toast "French Toast" mit Topfencreme & Zwetschkenröster

Ein echtes Schlemmerfrühstück: Rezept für 2 Portionen



Zutaten
8 Scheiben Ölz Riesen Toast
3 Eier
300 ml Milch
1 TL Zucker
1/2 TL Zimt
4 EL Butter

---
250 g Topfen
100 ml Schlagobers
2 EL Puderzucker
1 TL Zitronensaft

Zwetschkenröster
Mandelsplitter

Zubereitungszeit
15 min

1. Milchmischung vorbereiten:
Eier, Milch, Zimt & Zucker in einer breiten Schüssel verrühren.

2. Pfanne vorheizen:
Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen.

3. French Toast anbraten:
Ölz Riesen Toast Scheiben einzeln in die Milchmischung tauchen. Für ca. 2 Minuten pro Seite in der Pfanne goldbraun anbraten.

4. Topfencreme zubereiten:
Schlagobers mit Puderzucker steif schlagen. Topfen & Zitronensaft hinzufügen und vorsichtig untermischen.

5. Zwetschkenröster erwärmen:
Den Zwetschkenröster in einem kleinen Topf kurz erwärmen.

6. Anrichten & Servieren:
Vier Scheiben French Toast auf Tellern anrichten. Mit Topfencreme, warmem Zwetschkenröster & Mandelsplittern servieren.

7. Genießen!
Ein luftiges, cremiges & fruchtiges Schlemmerfrühstück – einfach unwiderstehlich!