



Ölz Riesen Toast Sticks mit Apfel-Zimt Füllung

Herbstliches Schlemmerfrühstück Rezept für 8 Portionen



Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast

Für die Apfel-Zimt Füllung:

700 g Äpfel

200 ml Apfelsaft naturtrüb

250 g Gelierzucker

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

Saft einer halben Zitrone

Für die French Toast Sticks:

Apfel-Zimt Füllung

100 ml Milch

1 Ei

2 EL Zucker

1/2 TL Vanillezucker

4 EL Butter

Zimt & Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit

30 min

1. Apfel-Zimt-Füllung zubereiten:

Äpfel vorbereiten:

Äpfel schälen & in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Zitronensaft vermengen, damit sie nicht braun werden.

Füllung kochen:

Apfelsaft, Zimt, Vanilleextrakt & Gelierzucker zu den Äpfeln hinzufügen. Alles aufkochen & für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse weich & leicht angedickt ist.

2. French Toast Sticks zubereiten:

Toast vorbereiten:

Ölz Riesen Toast Scheiben mit einem Nudelwalker flach ausrollen.

Füllen & Rollen:

Jede Toast-Scheibe mit Apfel-Zimt-Füllung bestreichen. Die Toast-Scheiben einrollen, sodass eine feste Rolle entsteht. Milch-Ei-Mischung vorbereiten: In einer Schüssel Milch, Zucker, Vanillezucker & Ei gut verquirlen.

Toast Sticks anbraten:

Die gerollten Toast Sticks kurz in die Milch-Ei-Mischung tunken. Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen. Die Toast Sticks rundum für ca. 2 Minuten goldbraun & knusprig anbraten.

Mit Zimt-Zucker verfeinern:

Die noch warmen Toast Sticks in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen oder bestreuen