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 Vanielleextrakt
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 Vaniellezucker
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