# Ölz Rosinen Brötchen à la French Toast

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.