



Ölz velik toast

Medena skuta, jabolka s cimetom in popečeni mandlji



Sestavine

4 rezin Ölz velik toast

MEDENA SKUTA:

200 g skute 40 %

4 JŽ medu

2 rumenjaka bio jajc

60 g praženih, sesekljanih mandljev

200 g jabolčnih rezin (glede na sezono sveža
sladko-kiselkasta sortam, npr. Elstar)

majhen ščepec cimeta

8 majhnih vršičkov mete

Čas priprave

15 min

Gladko zmešajte skuto, med, rumenjake in
mandlje.

Popecite rezine Ölz veliki toast in neenakomerno
na pribl. 5 mm debelo namažite z maso iz skute.
Pecite pri 180 °C pribl. 4 – 6 min Obložite s
svežimi nastrganimi jabolki in posujte le s
kančkom cimeta. Na koncu okrasi z majhnim
vršičkom mete.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

