



# Ölz velik toast

Medena skuta, jabolka s cimetom in popečeni mandlji



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 okraši z majhnim vršičkom mete.

## 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

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**



**Čas priprave**

**15 min**