



# Ölz velik toast palčke z jabolčnim in cimetovim nadevom

Jesenski gurmanski recept za zajtrk za 8 obrokov



## Sestavine

8 diskov Ölz velik toast

\*\*\*

Za jabolčni in cimetov nadev:

700 g jabolka

200 ml jabolčni sok naravno moten

250 g želirni sladkor

1 majhna žlica ekstrakt vanilije

1 majhna žlica cimet

sok polovice limone

\*\*\*

Za francoske hrenovke:

polnilo iz jabolk in cimeta

100 ml mleko

1 jajca

2 ČŽ sladkor

1/2 majhna žlica vanilijev sladkor

4 ČŽ maslo

cimet in sladkor za posipanje

## Čas priprave

30 min

## Za jabolčni in cimetov nadev:

1. Jabolka olupimo in narežemo na kocke.
2. V posodi jih zmešamo z limoninim sokom.
3. dodamo jabolčni sok, cimet, vaniljev ekstrakt in konzervansni sladkor.
4. vse skupaj v ponvi zavremo in kuhamo 20 minut.

## Za francoske hrenovke:

1. Z valjčkom za testenine tanko razvaljamo rezine Ölz velik toast.
2. na rezino namažite jabolčni in cimetov nadev.
3. zdaj zvijemo rezino toasta.
4. v skledi dobro stepite mleko, sladkor, vaniljev sladkor in jajce.
5. toastne rezine na kratko potopite v mešanico mleka in jajca.
6. V ponvi na srednji temperaturi raztopite maslo in opečene toastne palčke približno 2 minuti na vseh straneh, da postanejo zlato rjave in hrustljave.
7. nato opečene palčke povajajte ali potresite po mešanici cimeta in sladkorja.
8. in vaš sladki zajtrk je pripravljen.