Ölz velik toast palčke z jabolčnim in cimetovim nadevom

Jesenski gurmanski recept za zajtrk za 8 porcij



Sestavine
8 rezin Ölz velik toasta
***
Za jabolčni in cimetov nadev:
700 g jabolka
200 ml naravnega jabolčnega soka
250 g želirnega sladkorja
1 majhna žlica ekstrakta vanilije
1 majhna žlica cimeta
sok polovice limone
***
Za francoske hrenovke:
polnilo iz jabolk in cimeta
100 ml mleka
1 jajce
2 čajni žlički sladkorja
1/2 majhne žlice vanilijevega sladkorja
4 čajne žlice masla
Cimet in sladkor za posipanje

Čas priprave
30 min

Za jabolčni in cimetov nadev:
1. Jabolka olupite in narežite na kocke.
2. V posodi jih zmešajte z limoninim sokom.
3. Dodajte 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 razvaljajte rezine Ölz velik toast.
2. Na rezino namažite jabolčni in cimetov nadev.
3. Nato zvijete rezino toasta.
4. V skledi dobro stepite mleko, sladkor, vaniljev sladkor in jajce.
5. Toast rezine na kratko potopite v mešanico mleka in jajca.
6. V ponvi na srednji temperaturi raztopite maslo in pecite toastne palčke približno 2 minuti na iz vseh straneh, da postanejo zlato rjave in hrustljave.
7. Nato opečene palčke povaljajte ali potresite po mešanici cimeta in sladkorja.
8. Vaš sladki zajtrk je pripravljen.n.