



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 jabolka 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 konzervanski 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.