



DAS 30 MINUTEN IDEENFRÜHSTÜCK

TOASTIDEEN AUS DER AXICA KÜCHE

FRENCH TOAST ROLLS

Zutaten für 8 Portionen

- » 8 Scheiben Toastbrot
- » 2 Eier
- » 2 El Milch
- » Nutella oder Mascarpone
- » frisches, klein geschnittenes Obst (z.B. Erdbeeren)
- » Zimt und Zucker
- » Butter oder Margarine

Zubereitung

Zuerst die Rinde vom Toastbrot abschneiden. Jede Scheibe mit einem Nudelholz platt rollen. Das Obst nach Wahl waschen und klein schneiden. 2 Eier mit etwas Milch in einem tiefen Teller verquirlen. In einem zweiten Teller eine Zucker-Zimt Mischung herstellen (Menge einfach nach Gefühl). Jedes Toastbrot entweder mit Nutella oder Mascarpone bestreichen. Auf das untere Drittel ca. 2-3 TL kleingeschnittenes Obst verteilen und die Toasts eng aufrollen. Die Rollen einzeln durch das Ei ziehen. Eine Bratpfanne erhitzen und die Rollen in etwas Butter oder Margarine knusprig braun braten. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und in der Zucker-Zimt Mischung wälzen.

Guten Appetit!

Wir sind gespannt und freuen uns, wenn ihr Eure Piccata's mit uns auf Instagram unter #axicarezept und der Verlinkung [@axicaberlin](https://www.instagram.com/axicaberlin) teilt!