



DAS 30 MINUTEN IDEENFRÜHSTÜCK

TOASTIDEEN AUS DER AXICA KÜCHE

„APPLE PIE FRENCH TOAST“

Zutaten für 6 Portionen

- » 12 Scheiben Toast
- » 4 Volleier
- » 100 ml Milch
- » 3 EL Zucker
- » 1 TL Zimt

Für die Füllung:

- » 30 g Butter
- » 50 g Zucker
- » 4 Äpfel
- » 1 TL Zimt

Zubereitung

Zunächst die Äpfel schälen, in Stücke schneiden. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen und die Äpfel sowie den Zimt hinzugeben, bissfest kochen.

Derweil Eier, Milch, Zucker und Zimt verquirlen. Den Rand von den Toastscheiben abschneiden. Ränder bei Seite legen.

Nun jede Toastscheibe in der Eiermilch wenden und in die gefetteten Muffin Förmchen drücken. Mit ca. 1 EL Apfelmasse belegen. Ein paar der Ränder in kleine Stücke schneiden und in die restliche Ei-Milch geben. 1EL auf die Apfelmasse geben und etwas weiche Butter auf jeden Muffin geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 10-20 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

Wir sind gespannt und freuen uns, wenn ihr Eure Apple Pie French Toast's mit uns auf Instagram unter [#axicarezept](#) und der Verlinkung [@axicaberlin](#) teilt!