



# Ölz Super Soft Sandwich "Gefüllter French Toast" mit Erdbeeren & Staubzucker

Süßes Brunch-Rezept für ein entspanntes Wochenende: für 2-3 Portionen



## Zutaten

12 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich  
220 g Mascarpone  
2 EL Honig  
Zeste einer halben Zitrone  
300 g Erdbeeren  
3 Eier  
250 ml Milch  
1 TL Vanillezucker  
1 TL Butter  
Minze und Staubzucker zum Dekorieren

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Mascarpone-Creme zubereiten:

Mascarpone, Honig & Zitronenzeste in einer Schüssel cremig schlagen.

### 2. Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen & in dünne Scheiben schneiden.

### 3. Sandwich füllen:

Zwei Ölz Super Soft Sandwich Scheiben mit der Mascarpone-Creme bestreichen. Eine der Scheiben mit Erdbeeren belegen. Die zweite Scheibe darauflegen und leicht andrücken.

### 4. Milchmischung vorbereiten:

In einem tiefen Teller Eier, Milch & Vanillezucker gut verquirlen.

### 5. Sandwich tränken:

Die gefüllten Sandwich-Scheiben kurz in die Milchmischung legen, sodass alle Seiten bedeckt sind.

### 6. Anbraten:

1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Sandwich-Scheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten.

### 7. Servieren & Genießen:

Den gefüllten French Toast mit Staubzucker, frischen Erdbeeren & Minze garnieren. Voilà – ein sommerliches, süßes Frühstück ist serviert!