



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. In einer Schüssel Mascarpone, Honig und Zitronenzeste cremig schlagen.
2. Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwei Ölz Super Soft Sandwich Scheiben mit Creme bestreichen und eine davon mit Erdbeeren belegen. Die Sandwich Scheiben nun zusammenfügen.
4. In einem tiefen Teller 3 Eier, Milch und Vanillezucker verquirlen.
5. Die Sandwich Scheiben nun kurz in die Milchmischung legen, damit alle Seiten bedeckt sind.
6. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Sandwich Scheiben darin auf beiden Seiten goldig anbraten.
7. Der gefüllte French Toast kann nun noch mit Staubzucker, Minze und frischen Erdbeeren dekoriert werden und Voilà, fertig ist das sommerliche Frühstück.