



Ölz Rosinen Brötchen à la French Toast

Brunch-Rezept: mit frischen Heidelbeeren



Zutaten

1 Packung Ölz Rosinen Brötchen
3 Stück Bio-Eier
100 ml Milch
100 ml Schlagobers
etwas Salz
Mark einer viertel Vanilleschote
Prise Zimt 1
etwas Butter
etwas Öl
etwas Honig
250 g Heidelbeeren
etwas griechisches Joghurt

Zubereitungszeit

10 min

1. Eier, Milch, Schlagobers, Salz, Vanille und Zimt verquirlen.
2. Die Ölz Rosinen Brötchen in Scheiben schneiden. In die Milch-Mischung legen und ansaugen lassen, evtl. wenden.
3. Butter mit etwas Öl aufschäumen und die Brötchenscheiben darin goldbraun backen.
4. Zum Servieren mit Honig beträufeln und mit Heidelbeeren und einem Löffel griechischem Joghurt servieren.