



# 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  
etwas Butter  
etwas Öl  
etwas Honig  
250 g Heidelbeeren  
etwas griechisches Joghurt

## Zubereitungszeit

10 min

### 1. Milch-Mischung vorbereiten:

Eier, Milch, Schlagobers, Salz, Vanille und Zimt in einer Schüssel gut verquirlen.

### 2. Brötchen vorbereiten:

Ölz Rosinen Brötchen in Scheiben schneiden und in die Milch-Mischung legen. Die Scheiben vollständig ansaugen lassen und bei Bedarf wenden.

### 3. Anbraten:

Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingeweichten Brötchenscheiben darin goldbraun backen.

### 4. Servieren:

Die gebackenen Brötchenscheiben auf einem Teller anrichten, mit Honig beträufeln und mit frischen Heidelbeeren und einem Löffel griechischem Joghurt servieren.