



# Ölz Riesen Toast "French Toast" mit Topfencreme & Zwetschkenröster

Ein echtes Schlemmerfrühstück: Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast  
3 Eier  
300 ml Milch  
1 TL Zucker  
1/2 TL Zimt  
4 EL Butter

—  
250 g Topfen  
100 ml Schlagobers  
2 EL Puderzucker  
1 TL Zitronensaft

—  
Zwetschkenröster  
Mandelsplitter

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Milchmischung vorbereiten:

Eier, Milch, Zimt & Zucker in einer breiten Schüssel verrühren.

### 2. Pfanne vorheizen:

Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen.

### 3. French Toast anbraten:

Ölz Riesen Toast Scheiben einzeln in die Milchmischung tauchen. Für ca. 2 Minuten pro Seite in der Pfanne goldbraun anbraten.

### 4. Topfencreme zubereiten:

Schlagobers mit Puderzucker steif schlagen. Topfen & Zitronensaft hinzufügen und vorsichtig untermischen.

### 5. Zwetschkenröster erwärmen:

Den Zwetschkenröster in einem kleinen Topf kurz erwärmen.

### 6. Anrichten & Servieren:

Vier Scheiben French Toast auf Tellern anrichten. Mit Topfencreme, warmem Zwetschkenröster & Mandelsplittern servieren.

### 7. Genießen!

Ein luftiges, cremiges & fruchtiges Schlemmerfrühstück – einfach unwiderstehlich!