



# Ölz Riesen Toast Sticks mit Apfel-Zimt Füllung

Herbstliches Schlemmerfrühstück Rezept für 8 Portionen



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast

Für die Apfel-Zimt Füllung:

700 g Äpfel

200 ml Apfelsaft naturtrüb

250 g Gelierzucker

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

Saft einer halben Zitrone

Für die French Toast Sticks:

Apfel-Zimt Füllung

100 ml Milch

1 Ei

2 EL Zucker

1/2 TL Vanillezucker

4 EL Butter

Zimt & Zucker zum Bestreuen

## Zubereitungszeit

30 min

## Für die Apfel-Zimt-Füllung:

1. Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
2. Diese in einem Topf mit Zitronensaft vermengen.
3. Apfelsaft, Zimt, Vanilleextrakt und Gelierzucker hinzufügen.
4. Alles im Topf nun aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

## Für die French Toast Sticks:

1. Ölz Riesen Toast Scheiben mit Nudelwalker dünn rollen.
2. Scheibe mit Apfel-Zimt-Füllung bestreichen.
3. Toast Scheibe nun einrollen.
4. Milch, Zucker, Vanillezucker und das Ei in einer Schüssel gut verquirlen.
5. Toast Sticks kurz in die Milch-Ei-Mischung tunken.
6. In einer Pfanne die Butter auf mittlerer Hitze schmelzen und die Toast Sticks circa 2 Minuten auf allen Seiten goldbraun & knusprig braten.
7. Danach werden die Toast Sticks noch durch eine Zimt-Zucker-Mischung gerollt oder bestreut.
8. Und fertig ist das süße Frühstück.