

French Toast Rolls



Zutaten

- 6 Toastscheiben
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- Schokocreme oder Marmelade
- Butter zum Braten

Zubereitung

1. Die Toastscheiben mit einem Nudelholz flach rollen und die Ränder leicht abschneiden.
2. Jede Scheibe mit Schokocreme oder Marmelade bestreichen und fest aufrollen.
3. Eier, Milch, Zucker und Zimt in einer Schüssel gut verquirlen.
4. Die Rolls kurz in die Mischung tauchen, sodass sie rundum bedeckt sind.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rolls darin von allen Seiten goldbraun anbraten.
6. Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.



Zubereitungszeit
ca. 10 Minuten



Portionen
6 Stück



Backzeit
10 Minuten

Guten Appetit