



French-Toast-Rolls

Zutaten:

2 Eier
3-4 EL Milch
Etwas Kokosöl
1 TL Vanillezucker
50-100g Zucker
1-2 TL Oatmeal Spice von „Just Spices“
oder Zimt
4 Scheiben Toast pro Variante

Für Mamas Nektarinen-Frischkäse-Variante:

50-100g Frischkäse
1 Nektarine
1-2 EL Marmelade

Für für die Erdbeer-Nutella-Variante:

50-100g Nutella
4 Erdbeeren
2 EL Kokosraspeln

Zubereitung:

1. Zu allererst schneidet Ihr den Rand der Toastscheiben ab und rollt sie mit einem Nudelholz schön dünn aus.
2. Verquirt Eier, Milch und Vanillezucker in einem tiefen Teller.
3. Gebt für die „Panade“ Zucker und Oatmeal Spice auf einen Teller.
4. Nun könnt Ihr die Toastscheiben mit den Zutaten der jeweiligen Varianten belegen.
Aber Vorsicht: packt die Toastscheiben nicht zu voll, sie müssen ja noch zusammen gerollt werden.
5. Sobald alle Toastrollen fertig sind könnt Ihr sie in die Ei-Mischung tauchen, bis alles schön bedeckt ist.
6. Erhitzt in einer Pfanne das Kokosöl und gebt die Toastrollen in die Pfanne bis sie goldbraun sind.
7. Anschließend wälzt Ihr sie in der Zucker-Panade und ab damit auf den Frühstückstisch.