

French Toast mit Nougat-Apfelfüllung



Zutaten (2 Personen):

6 Scheiben Sandwichtoast
6 TL Nougatcreme
6 TL Zimt-Zucker (nach Belieben)
6 TL Apfelkompott
2 Eier
2 EL Milch
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Toastscheiben mit Hilfe eines Nudelholzes ganz dünn walzen. Dann auf jede Scheibe je einen Teelöffel Nougatcreme geben und diese bis zu den Rändern verstreichen.

Auf das unterste Scheiben-Drittel einen Teelöffel Apfelkompott geben, glatt streichen und die Scheibe von dort an eng aufrollen.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Eier mit Milch verquirlen und die Toaströllchen darin mehrmals wenden, bis sie ganz mit der Ei-Milchmischung bedeckt und vollgesogen sind. Die Toaströllchen mit der Naht nach unten in die Pfanne geben und rundherum goldbraun anbraten.

Den French-Toast auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Zimt-Zucker bestäubt servieren.

Tipp:

Bei den Füllungen kann beliebig variiert werden. Uns schmecken neben der beschriebenen Kombi auch die Varianten Nougat-Banane oder Frischkäse-Erdbeere sehr gut. Auch Vanillesauce, Fruchtpüree oder Eis als Begleiter sind echt lecker.

Nährwertangaben: 827 kcal p.P., 105 g KH p.P.