

Rezept

French Toast Caramel Rolls

Ein Rezept von French Toast Caramel Rolls, am 19.04.2024

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot	4 EL Karamellcreme z.B. Lotus Biscoff Brotaufstrich
1 Ei	4 EL Milch
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	1 Prise Salz
Öl oder Butter zum Ausbacken	100 g Zucker
1 EL Zimt	

optional dazu:

frische Beeren

Vanillecreme oder Sahne

Karamell- oder Schokoladensauce

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 278 kcal, 7 g F, 4 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Die Ränder der Toastscheiben abschneiden, dann die Scheiben mit dem Nudelholz dünn ausrollen und jeweils mit 1 EL Karamellcreme bestreichen und vorsichtig aufrollen.
2. In einem tiefen Teller das Ei mit Milch, Vanillezucker und Salz gut verquirlen. In einem weiteren tiefen Teller Zimt und Zucker mischen.
3. Die Toast-Rollen zunächst in der Eiermilch baden, dann im heißen Fett in einer Pfanne rundum knusprig braun braten.
4. Aus der Pfanne nehmen und sofort in der Zimt-Zucker-Mischung wenden.
5. Auf Tellern zusammen mit frischen Erdbeeren und Vanillecreme oder geschlagener Sahne anrichten und mit Karamell- oder Schokoladensauce garnieren.