

Rezept

## Gefüllte Schoko-Sandwiches

Ein Rezept von Gefüllte Schoko-Sandwiches, am 08.06.2026

### Zutaten

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>8 Scheiben</b> Toastbrot vom Vortag | <b>4 EL</b> Erdnusscreme |
| <b>100 g</b> dünne Schokotäfelchen     | ca. 50 ml Milch          |
| <b>1 EL</b> Honig                      | <b>2 EL</b> Butter       |
| <b>1</b> Ei (Größe M)                  |                          |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

### Zubereitung

1. Die Toastscheiben entrinden, mit Erdnusscreme bestreichen. Die Hälfte der Toastscheiben mit Schokotäfelchen belegen, die übrigen mit der bestrichenen Seite auflegen.

---

2. Die Milch mit Honig verrühren und die Toastscheiben auf den unbestrichenen Seiten gleichmäßig damit beträufeln. Die gefüllten Brotscheiben auf ein Brett legen, mit einem zweiten Küchenbrett bedecken und beschweren. Etwa 3 Std. ruhen lassen.

---

3. Nach der Ruhezeit in einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Das Ei in einem Teller mit etwas Wasser verquirlen. Die gefüllten Sandwiches im Ei wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. pro Seite goldbraun braten. Die fertig gebratenen Sandwiches diagonal halbieren und sofort heiß servieren.