



French Toast Rolls

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Toastbrot	8 Scheiben
Nuss-Nougat-Creme	8 TL
Zucker	3 EL
Zimt	1 TL
Eier	2 St.
Milch	200 ml
Öl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Toastbrot entrinden und mit einem Nudelholz leicht platt rollen. Toastbrotsciben jeweils mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und eng zu einer Rolle aufrollen.
2. In einer Schüssel 3 EL Zucker mit 1 TL Zimt mischen. 2 Eier aufschlagen, mit 200 ml Milch verquirlen und 1 EL der Zimt-Zucker-Mischung zugeben.
3. In einer Pfanne 2 EL ÖL auf mittlerer Stufe erhitzen. Toast-Röllchen nacheinander auf eine Gabel legen, kurz in die Eiermasse eintauchen und in die heiße Pfanne geben. Rundherum ca. 4 Min. goldgelb ausbacken. French Toast Rolls mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lege die Röllchen als Erstes mit der offenen Seite nach unten in die Pfanne, dann halten sie am besten zusammen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	560 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	17 g