



Veganer Halloween-French-Toast mit Peanutbutter und Jelly



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Haferdrink	300 ml
Vemondo veganes Ei-Ersatz	3 EL
Zucker	1 EL
Sandwich Toast	8 Scheiben
Erdnussbutter	4 EL
Sauerkirschkonfitüre	4 EL
Margarine, vegan	2 EL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

1. In einer Schüssel Haferdrink, Vemondo Ei-Ersatz und Zucker verrühren.
2. 4 Toastscheiben mit jeweils 1 EL Erdnussbutter und Sauerkirschkonfitüre bestreichen. Mit den restlichen Toastscheiben zuklappen und Sandwiches in der Haferdrink-Mischung mehrmals wenden.
3. In einer Pfanne Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen und French Toasts darin auf jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun anbraten.
4. Peanutbutter & Jelly French Toasts auf Tellern anrichten, leicht anpressen, sodass die Konfitüre an den Seiten herausläuft, und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für den Halloween-Effekt vor dem Bestreuen mit Puderzucker eine Schablone im Halloween-Motiv auf den French Toast legen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	232 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g