

RECIPE

French Toast Rolls mit Blaubeeren und nutella®

Leicht

10 min



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 10 Stk Toastscheiben
- 2 Stk Eier
- 100 ml Vollmilch
- 2 Stk Bananen
- 100 g Blaubeeren
- 40 g Butter
- 40 g nutella®
- 3 EL Zucker
- ¼ TL Zimt



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 10 Min.
Backzeit: 10 Min.

Die Ränder der Toastscheiben abschneiden und jede Scheibe mit einem Nudelholz flach ausrollen. In einer flachen Schüssel Eier und Milch verquirlen. Die Bananen schälen und auf einem Teller mit einer Gabel zu einer Creme zerdrücken.

**2**

Jede Toastscheibe mit der Bananencreme bestreichen. Auf den unteren Rand ca. 4-5 Blaubeeren legen, dann fest aufrollen und mit der Nahtseite nach unten andrücken. Den gleichen Vorgang mit den restlichen Toastscheiben wiederholen. Danach jede Rolle in der Eier-Milch-Mischung wenden.

**3**

Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Rollen hineingeben und in Etappen braten, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind.

**4**

Nach dem Braten die Rollen in Zucker und Zimt wälzen und mit nutella® garnieren oder in nutella® dippen. Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept