

FRENCH-TOAST mit Mandel-Schoko-Creme

Aus unserer **Edelstahl-Antihaftpfanne**

Vorbereitungszeit 5 Min | Zubereitungszeit 15 Min



So wird's gemacht:

Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 pulverisieren. Mandeln dazugeben, 15 Sek/Stufe 10 zerkleinern, nach unten schieben und 40 Sek/Stufe 7 rühren, bis eine weiche, feuchte Masse entsteht. Schokolade zugeben und 8 Sek/Stufe 8 zerkleinern. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und 6 Min/50°C/Stufe 3 erwärmen. Die Mandel-Schoko-Creme in ein Glas füllen und kühl aufbewahren.

Die TostbrotscHEIBEN toasten, eine Hälfte mit der Mandel-Schoko-Creme bestreichen und mit der anderen Hälfte zuklappen. Milch und Eier verrühren und die zugeklappten Toasts darin wenden.

Sonnenblumenöl und Zucker in der Pfanne erhitzen und die Toasts darin von beiden Seiten anbraten.

Die French-Toasts am besten noch warm servieren.

ZUTATEN:

Mandel-Schoko-Creme

- 100 g Zucker
- 120 g Mandeln
- 100 g Vollmilchschokolade
- 1 EL Kaba
- 15 g Sonnenblumenöl

French-Toast

- 8 Scheiben Toastbrot
- 2 Eier
- 100 g Milch
- etwas Zucker
- Sonnenblumenöl

Gutes Gelingen, Deine Melli