

French-Toast mit Nussnougat-Creme

Für 2 Personen

4 Scheiben Toast 2 Eier 120 ml Sahne
1 Msp. Zimt 1 Msp. Puderzucker 1 flocke Butter
1 Nussnougatcreme

Zwei Scheiben Toast von je einer Seite mit Nussnougat-Creme bestreichen und zusammenklappen.

Zwei Eier in einer Schale aufschlagen, einen Schuss Sahne dazu, ein bisschen Puderzucker und eine Prise Zimt. Alles verrühren und das Toast darin wenden je Seite ca. eine halbe Minute liegenlassen.

In einer Pfanne mit Butter braten. Nach einer Weile wenden, mit Puderzucker bestreuen, erneut wenden und durchschneiden.

Steffen Henssler am 06. November 2020