

# French Toast mit Schokoladensauce

Der French Toast mit Schokoladensauce schmeckt zum Frühstück oder als süße Zwischenmahlzeit. Dieses Rezept lässt nicht nur Kinderherzen höher schlagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
3 EL	Nutella
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
150 ml	Milch
1 EL	Öl (oder Butter und Margarine)
0.5 Stk.	<a href="#">Bananen</a>
	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für den French Toast mit Schokoladensauce die Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Toasts mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, Bananenscheiben darauf verteilen und mit den übrigen Toastscheiben belegen.
2. Eier und Milch in einer flachen Schüssel miteinander verrühren und die Brote darin wenden, so dass sie sich mit der Flüssigkeit vollsaugen.

3. Öl (oder Butter oder Margarine) in einer Pfanne erhitzen. Brote aus der Eier-Milch-Mischung heben, kurz abtropfen lassen und im heißen Fett ausbacken. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Zum French Toast mit Schokoladensauce schmecken auch andere Früchte wie z.B. Erdbeeren.