

## Gefüllter French-Toast

Wer es zum Frühstück schön süß mag, ist mit dem Rezept für einen gefüllten French-Toast bestens versorgt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

2 Scheiben	<a href="#">Weißbrot</a> (oder Toastbrot)
1 EL	Nuss-Nougatcreme
1 EL	Erdnussbutter
Nach Belieben	Marshmallows
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Schuss	Milch
Nach Belieben	Butterschmalz (zum Ausbacken)

### Zum Dekorieren

Nach Belieben	<a href="#">Schokoladensauce</a>
Nach Belieben	<a href="#">Nüsse</a> (gehackt)

### Zubereitung

1. Für den **gefüllten French-Toast**, eine Scheibe Weißbrot mit der Nuss-Nougatcreme, und die andere Scheibe mit Erdnussbutter bestreichen.
2. Dann Marshmallows in dünne Scheiben schneiden und auf eine der beiden bestrichenen Scheiben legen.

3. Danach das Ei mit der Milch verschlagen, die 2 Scheiben mit der bestrichenen Seite nach innen zusammen klappen und in der Ei-Masse wenden, bis das Brot vollgesogen ist.
  
4. Nun Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das gefüllte Brot von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Marshmallows sollten dabei im inneren geschmolzen sein.
  
5. Das Brot anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und auf dem Teller mit Schokoladensauce, und gehackten Nüssen dekorieren.

## **Tipp**

Der gefüllten French-Toast lässt sich auch mit Zimt, Früchten, oder Marmelade kombinieren. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.