



## Frenchtoastrolle mal anders

### Zutaten:

2 Scheiben Toast/Tramezzini  
200g Erdbeeren  
2 Eier  
100ml Milch  
2 Schaumküsse  
1 Pckg. Vanillzucker  
4 EL Sauerrahm

Zimt, Zucker

Butter zum Anbraten



### Zubereitung:

Viertel Sie die Erdbeeren. Geben Sie etwas Milch und die Eier in eine breite Schüssel. Die Schüssel sollte so groß sein, dass Sie die gerollten Toasts später darin bequem wenden können. Schütten Sie auch den Vanillzucker dazu. Je nach dem, wie süß sie es möchten, geben Sie noch etwas normalen Zucker in die Schüssel mit dem Ei und der Milch. Das Ei nicht vergessen, das hält die gerollten Toasts später zusammen. Verrühren Sie das Ei in der Milch mit einem Schneebesen.

Viertel Sie die Schaumküsse. Rollen Sie Ihre Tramezzini bzw Toastscheiben etwas aus, damit sie breiter werden. Legen Sie in die Mitte der gerollten Toast-/Tramezzinscheiben einige Erdbeeren und darüber die geviertelten Schaumküsse. Rollen Sie die belegten Scheiben zusammen und wenden Sie sie gut in der Milch mit dem verrührten Ei. Vor allem die „Nahtstelle“ sollte gut eingeweicht sein, damit die Rolle später hält. Passen Sie auch auf, dass Sie die Rolle nicht zu voll laden, damit Sie sie noch ordentlich umgeschlagen bekommen.

Zerlassen Sie Butter in einer Pfanne und braten Sie die Rollen darin rundum goldbraun an.

Verrühren Sie den Sauerrahm mit etwas Zucker.

Kurz vor dem Servieren wenden Sie die Röllchen noch in einer Mischung aus Zucker und Zimt.

Trappieren Sie die Röllchen auf einem Teller. Geben Sie etwas von dem gezuckerten Sauerrahm an den Tellerrand. Wer mag kann mit Erdbeeren und etwas frischer Minze garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**