SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Vegan French Toast Rolls

-

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 6 Personen

6 Scheibe(n) Brioche Kastentoast

50 g Kichererbsenmehl

100 ml Milchalternative, z. B. Mandeldrink

0.5 TL Kala Namak

1 Prise(n) Salz

2 TL Zimt

2 EL Zucker

2 EL Vegane Butteralternative

Füllung

1 Handvoll Erdbeeren

1 EL Zucker

Schokoaufstrich

Topping

150 g Erdbeeren

Ahornsirup

-

1. Von den Briochescheiben die Ränder abschneiden und die Scheiben dann mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

2. Kichererbsenmehl, Kala Namak, Milchalternative und Salz zu einem Teig verrühren. Dieser sollte dickflüssig sein.

3. Zimt und Zucker in einer Schale vermengen.

4. Die Erdbeeren für die Füllung waschen, kleinschneiden und mit Zucker marinieren.

5. Die Briochescheiben befüllen, dazu einige Scheiben mit dem Schokoaufstrich bestreichen und einige mit den marinierten Erdbeeren belegen. Vorsichtig aufrollen.

6. Die Toastrollen in die Kichererbsenmischung geben und darin wälzen, bis alles gleichmäßig benetzt ist.

7. In einer Pfanne auf mittlerer Hitze die Butteralternative erhitzen und die Toastrolle von allen Seiten goldbraun anbraten.

8. Anschließend in der Zimt- und Zuckermischung wenden, mit Ahornsirup beträufeln und mit den Erdbeeren noch warm servieren.