



Erdbeer French Rolls (4 Personen)

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot

10 EL Frischkäse

12 Erdbeeren

1 Ei

4 EL brauner Zucker

Etwas frische Minze

Ein paar frische Brombeeren

Zubereitung

Als erstes werden die Erdbeeren gewaschen, vom Strunk befreit und in sehr kleine Stücke geschnitten und mit dem Frischkäse vermengt.

Danach den Rand des Toastbrots abschneiden und die Toastscheibe mit einem Nudelholz platt rollen.

Nun die Toastscheibe mit der Frischkäse-Erdbeer Masse bestreichen. Achtet darauf dass ihr an einer Seite einen kleinen Rand übrig lasst, der nicht bestrichen wird. Nun die Toastscheibe in Richtung des freien Randes zusammenrollen.

Als nächstes verrührt ihr das Ei. Auf einem Teller verteilt ihr nun den braunen Zucker. Nun bestreicht ihr die Toastrolle mit dem Ei und rollt sie anschließend im braunen Zucker.

Den Grill auf ca. 200 Grad aufheizen und die Toastrollen direkt nur ganz kurz grillen, damit der Zucker karamellisiert und sich leichte Röstaromen bilden.

Alternativ kannst du auch eine Plancha einsetzen und die Röllchen dort grillen.

Nach maximal 4 Minuten die Toastrollen mit frischen Brombeeren sowie der restlichen Frischkäse-Erdbeer Creme anrichten und mit etwas braunem Zucker bzw. Zimt Zucker sowie frischer Minze anrichten.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

