

# French Toast süß



SNACK   
BAKO KULTUR



## Zutaten für 1 Portion

## Menge

Mürbstuten geschnitten (2 Scheiben à 10 mm)	70 g
Vollei	50 g
Milch	20 g
Aufstrich: <input checked="" type="checkbox"/>	30 g
Knuspermüsli (siehe Rezept BÄKO-BackKultur „Fitness-Bowl mit Joghurt“)	40 g
Topping: <input checked="" type="checkbox"/>	25 g
Belag: <input checked="" type="checkbox"/>	30 g
Nüsse: <input checked="" type="checkbox"/>	15 g

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

MÜRBSTUTEN / FITNESS-BOWL MIT JOGHURT /  
TOPFEN RHABARBER SCHIFFCHEN / BROWNIES

BACK   
BAKO KULTUR

# French Toast süß

Entwickelt von Felix Rommel, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BAKO

## Belegplan

Das Making-of – Infos zum Film bei Ihrer BAKO-Regionalgenossenschaft



1. Milch und Vollei verrühren, Stuten 10 Sek. darin ziehen lassen



2. eingeweichten Stuten auf einem Backblech bei 240 °C 6 Minuten backen und abkühlen lassen



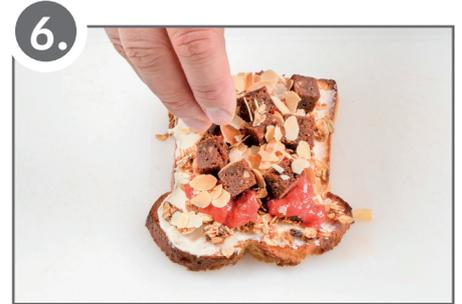
3. Aufstrich auf der unteren Hälfte verstreichen



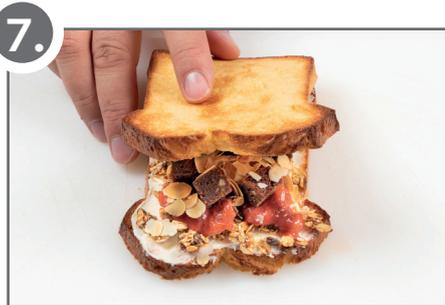
4. Knuspermüsli und Topping darauf geben und verteilen



5. in Würfel geschnittenen Belag (1 x 1 cm) darauf verteilen



6. anschließend Nüsse darauf verteilen



7. zweite Scheibe Mübstuten auflegen

## i Info

Ein süßer Snack, gut geeignet für die Verarbeitung von Retouren. Er bietet viele Möglichkeiten der Varianten, ist modern und nachhaltig.

### Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BAKO-Regionalgenossenschaft.

SNACK  KULTUR  
BAKO