

Dessert French Rolls / Himbeer-Sauce / Pfirsich Melba

Rezeptteil 1 von 4 French Rolls

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6	Toastbrot-Scheiben
50 g	Zucker
1	Tonkabohne-gemahlen
60 ml	Creme Fraiche
60 g	Himbeeren
1	Ei
50 ml	Milch

Vorbereitung

1. Die Himbeeren zuckern und etwas zerdrücken.
2. Das Toastbrot entrinden und mit dem Nudelholz platt rollen.
3. Eier, Milch und eine Prise Salz in einer flachen Schale mischen.
4. Tonkabohne reiben und mit dem Zucker mischen.

Zubereitung

Die Toastbrot-Scheiben mit etwas Creme-Fraiche einstreichen und zwei EL Himbeeren darauf verteilen. Fest einrollen und in der Ei-Mischung wenden.

Kochfeld Stufe 6: In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Röllchen rundherum bräunen, auf Küchenpapier entfetten und in der Zucker-Mischung wälzen. Im Backofen bei 100 °C warm halten.