

Apple Pie French Toast



Einkaufsliste:

12 French Toast Apple Pie Muffins
12 Scheiben Toast
4 Eier
100ml Milch
3 EL Zucker
1TL Zimt
1EL weiche Butter

Füllung:

30g Butter
50g Zucker
4 Äpfel
1TL Zimt

Butter für die Form

So wird's gemacht

Zunächst die Äpfel schälen, in Stücke schneiden. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen und die Äpfel sowie den Zimt hinzugeben, bissfest kochen.

Derweil Eier, Milch, Zucker und Zimt verquirlen. Den Rand von den Toastscheiben abschneiden. Ränder beiseite legen.

Nun jede Toastscheibe in der Eimilch wenden und in die gefetteten Muffinförmchen drücken. Mit ca. 1 EL Apfelmasse belegen. Ein paar der Ränder in kleine Stücke schneiden und in die restliche Ei-Milch geben. 1EL auf die Apfelmasse geben und etwas weiche Butter auf jeden Muffin geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 10-20 Minuten goldbraun backen.