

Apfeltoast

(10 Portionen)

Menge	Zutat
100 g	Gemahlene Mandeln
150 g	Saure Sahne
1 TL	Honig
1 TL	Zimt
10	Scheiben Vollkorntoast
2-3	Äpfel
2 TL	Zitronensaft
10	Scheiben Käse

So wird's gemacht:

- Mandeln kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und mit der sauren Sahne, Zitronensaft, Honig und Zimt mischen.
- Toastscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Die Masse auf die Toastscheiben streichen.
- Äpfel waschen, entkernen, in Spalten schneiden und die Brote damit belegen; zum Abschluss mit Käse bedecken.
- Bei 200–225 °C backen, bis der Käse zerläuft.

Tipp zur Zubereitung:

Durch die Zugabe von weiteren winterlichen Gewürzen, wie einer Prise gemahlene Nelken oder Lebkuchengewürz kommt etwas weihnachtlicher Geschmack auf das Toast.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages