

PBJ TOAST-AUFLAUF MIT FRÜCHTEN

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- 6 Scheiben Toast
- ¼ cup Erdnussbutter
- ¼ cup Erdbeermarmelade (oder andere)
- 2 Eier
- 1/3 cup Milch (75 ml)
- ½ EL Honig
- 1 TL Vanillezucker
- ¼ TL Zimt
- 175g Erdbeeren
- ½ reife Banane
- Etwas Fett zum Einfetten (z.B. Kokosöl)



Zubereitung

1. Mit dem **Santokumesser** den Rand der Toastscheiben abschneiden.
2. 3 Scheiben Toast auf einer Seite mit Erdnussbutter bestreichen, die anderen 3 Scheiben mit Marmelade.
3. Jeweils eine Scheibe mit Erdnussbutter und eine mit Marmelade zusammenklappen.
4. Jedes Brot in 3 Streifen schneiden, die Streifen nebeneinander in den leicht gefetteten **kleinen Zaubermeister** legen und das Ganze dabei etwas zusammendrücken.
5. In der **kleinen Nixe** Eier, Milch, Honig, Vanillezucker und Zimt miteinander verrühren und über die Toast-Brote gießen.
6. Das Ganze ohne Deckel ca. 20-25 Minuten backen, bis die Eiermasse fest ist.
7. Den **kleinen Zaubermeister** mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen ca. 5-10 Minuten auf das **Kuchengitter** stellen.
8. Erdbeeren und Bananen in Scheiben schneiden und den Auflauf damit garnieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Fertig in: ca. 40 Minuten

Tipp: Zum Abmessen der cups-Angaben das **stapelbare Messbecher-Set** verwenden.

