



# Cookies and Cream Aufstrich auf French Toast mit Peanut Butter Ice cream



Zeit gesamt  
20min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Haferdrink	300 ml
Speisestärke	2 EL
Brauner Zucker	2 EL
Öl	2 TL
Zimt	1 TL
Sandwich Toast	5 Scheiben
Margarine, vegan	100 g
Cream Cookie	200 g
Veganes Peanut-Butter-Eis	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. In einer Schüssel 250 ml Haferdrink, Speisestärke, Rohrzucker, 1 TL Öl und Zimt mischen. Sandwich-Toastbrotscheiben von beiden Seiten in der Masse wenden.
2. In einer Pfanne 1 TL Öl und 2 EL Margarine auf mittlerer Stufe erhitzen und Sandwich-Toastbrotscheiben nacheinander ca. 3 Min. goldgelb ausbacken.
3. In einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab Cream Cookie, 80 g Margarine und 50 ml Haferdrink pürieren. Fertige Frenchtoasts mit Cookies-and-Cream-Aufstrich bestreichen und mit Eis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Als Topping sind gesalzene Erdnüsse und Heidelbeeren unfassbar lecker.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	34 g