



Double Chocolate Toast

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Weiß	50 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Butter	60 g
Zimt	0.25 TL
Toastbrot	8 Scheiben
Orangenkonfitüre	40 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Achtung: Für dieses Rezept benötigst du einen Sandwich-Toaster!

Beide Schokoladensorten fein hacken oder reiben. In einer Schüssel mit weicher Butter verkneten und mit Zimt würzen.

2. Toastbrotsscheiben damit bestreichen. 2 Scheiben in einen Sandwichtoaster legen, jeweils 1 EL Konfitüre in die Mitte geben und mit 2 weiteren Scheiben belegen. Im Sandwichtoaster leicht braun backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und übrige Toasts genauso backen. Double Chocolate Toast mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	649 kcal		
Kohlenhydrate	85 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	18 g	Fette	27 g