

Nutella-Toasty aus dem Airfryer

Nutella-Toasty aus dem Airfryer – innen cremig schokoladig – außen knusprig. So lecker – das Nutella-French-Toast aus der Heißluftfritteuse – perfekt für euer süßes Frühstück.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 5 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 2 Portionen

Zutaten

4 Scheiben Toast

Nutella (oder ein anderer schokoladiger Brotaufstrich)

2 Eigelbe

Puderzucker

Zubereitung

1. Schneidet den Rand der Toastscheiben ab. Daraus könnt ihr später knusprige Croutons für einen leckeren Salat oder eine Suppe machen.
2. Drückt die Toastscheiben in der Mitte platt und lasst dabei einen ca. 2 cm breiten Rand. Bestreicht die Mitte großzügig mit Nutella.
3. Verquirlt 2 Eigelbe. Mit der einen Hälfte des Eigelbs bepinselt ihr die Ränder der Toastscheiben. Das Eigelb ist praktisch der Klebstoff.
4. Klappt die Toastscheiben wie ein Buch zusammen und drückt die Ränder mit einer Gabel platt.
5. Bestreicht nun die obere Seite der Toasts mit dem Rest des Eigelbs.
6. Legt die Toasts in den Airfryer und backt sie ca. 4-5 Minuten bei 180 °C. Am besten macht ihr einen Probelauf, weil die Backzeiten je nach Airfryer-Marke unterschiedlich sein können.
7. Bestäubt die Toasties mit Puderzucker und serviert sie direkt, damit sie noch knusprig sind und einen flüssigen Kern haben. Dazu schmecken frische Früchte wie zum Beispiel Erdbeeren oder Blaubeeren.