

# BANANA PIE FRENCH TOAST

Frühstücks-Klassiker neu interpretiert – unser “flüssiger Bananenkuchen” ersetzt hier das Ei und ist somit auch für alle Veganer\*innen geeignet!

**Portionen:** 1

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

## ZUTATEN

### Teig:

- 1 Banana Pie Blend
- 3 Scheiben Brioche Toast
- 150ml Haferdrink
- Prise Salz
- Etwas Butter zum Ausbacken
- 50g (Soja)joghurt
- Feigen, Pistazien & Ahornsirup zur Dekoration

## ZUBEREITUNG

1. Mixe den Banana Pie Blend mit 150ml Haferdrink in Deinem Vejo. Fülle den gemixten Blend in einen tiefen Teller und füge eine Prise Salz hinzu.
2. Erhitze eine Pfanne mit ein wenig Butter auf mittlerer Stufe. Gib eine Scheibe Toast in die Blend-Mischung und wende sie, sodass der ganze Toast mit der Blend-Mischung bedeckt ist. Haferflocken, Hafermehl, Backpulver, Salz & Leinsamen-Mischung dazugeben und kurz vermengen.
3. Brate die eingeweichte Toastscheibe von beiden Seiten in der Pfanne goldbraun an. Wiederhole das Vorgehen mit den anderen beiden Toastscheiben.
4. Richte die fertigen French Toast auf einem Teller an und garniere sie mit Joghurt Deiner Wahl, Feigen, Pistazien und Ahornsirup.



### VEJO SCIENCE FACT

*Der Banana Pie Blend von liefert Dir ganze 7g Protein. Zudem enthält er wertvolle Ballaststoffe, die Deine Darmgesundheit und Dein Immunsystem unterstützen.*