



Wentelteeftjes van oud brood met kaneel

Sneetjes oud brood gedrenkt in een zoet eiermengsel en goudbruin gebakken in boter. Een lekkere manier om restjes brood te redden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 8 sneetjes oud wit brood of brioche
- 3 eieren
- 300 ml melk
- 2 el kristalsuiker
- 1 kl kaneel
- 1 zakje vanillesuiker

1 snuifje zout
50 gr boter
extra kaneelsuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met de melk, de suiker, de vanillesuiker, de kaneel en het snuifje zout tot een egaal mengsel in een diep bord.
2. Leg de sneetjes brood één voor één in het mengsel en laat ze langs beide kanten goed doorweken, ongeveer 30 seconden per kant.
3. Verhit een klont boter in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze zacht schuimt.
4. Leg de doorweekte sneetjes in de pan en bak ze 2 tot 3 minuten per kant tot ze mooi goudbruin en licht krokant zijn.
5. Voeg indien nodig wat extra boter toe tussen de sneetjes door.
6. Haal de wentelteefjes uit de pan en bestrooi ze meteen met kaneelsuiker.
7. Serveer warm, eventueel met een lepel appelmoes of vers fruit ernaast.

Tip

Lichtjes oudbakken brood neemt het eiermengsel het best op zonder uit elkaar te vallen.

Lekker met

appelmoes, verse aardbeien of een lepel yoghurt

Dranktip

warme chocolademelk