



Wentelteefjes

Sneetjes brood gedrenkt in een mengsel van ei, melk en kaneel, goudbruin gebakken in boter. Een zoete klassieker voor een luie brunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 8 sneetjes wit brood of brioche
- 3 eieren
- 250 ml melk
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- klontje boter
- poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met de melk, suiker, vanillesuiker en kaneel in een diep bord.
2. Leg de sneetjes brood één voor één in het mengsel en laat ze aan beide kanten goed doordrenken (ongeveer 20 seconden per kant).
3. Smelt een klontje boter in een pan op middelhoog vuur.
4. Bak de sneetjes 2 tot 3 minuten per kant tot ze mooi goudbruin en krokant zijn.
5. Bestrooi met poedersuiker en serveer warm. Lekker met verse fruit of een lepel confituur.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)