



## Portugese arme ridders (Rabanadas)

Portugese kerstlekkernij van in melk geweekt brood, gefrituurd tot goudbruin en bestrooid met kaneelsuiker. Een rijkere neef van de klassieke wentelteef.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 1 oud stokbrood in dikke plakken
- 500 ml melk
- 1 kaneelstok
- 1 stukje citroenschil
- 80 gr suiker voor de melk
- 3 eieren
- 500 ml zonnebloemolie om te frituren
- 100 gr suiker voor de afwerking
- 2 tl kaneelpoeder

## Bereidingswijze

---

1. Breng de melk met de kaneelstok, de citroenschil en de 80 gr suiker zachtjes aan de kook en laat 5 minuten trekken. Laat daarna afkoelen tot lauw.
2. Verwijder de kaneelstok en de citroenschil uit de melk.
3. Klop de eieren los in een diep bord.
4. Week de plakken brood kort in de warme melk zodat ze doordrenkt maar niet uiteenvallen.
5. Haal de plakken door de losgeklopte eieren zodat ze rondom bedekt zijn.
6. Verhit de olie in een diepe pan tot ongeveer 170 °C.
7. Frituur de plakken enkele minuten per kant tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.
8. Meng de 100 gr suiker met het kaneelpoeder op een bord.
9. Wentel de warme rabanadas door de kaneelsuiker zodat ze rondom bedekt zijn.
10. Serveer de rabanadas lauw of op kamertemperatuur, eventueel met een beetje portwijnsiroop.

---

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