



Wentelteefjes van oud brood met kaneel

Sneetjes oud brood gedrenkt in een zoet eiermengsel en goudbruin gebakken in boter. Een heerlijke en zuinige manier om restjes brood een tweede leven te geven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Ontbijt

Ingrediënten

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

1 snuifje zout
50 gr ongezouten boter
extra kaneelsuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los in een diep bord. Voeg de melk, de kristalsuiker, de vanillesuiker, de gemalen kaneel en het snuifje zout toe en klop alles tot een egaal mengsel.
2. Leg de sneetjes brood één voor één in het mengsel en laat ze langs beide kanten goed doorweken, ongeveer 30 seconden per kant. Zorg dat het brood het mengsel volledig opneemt.
3. Verhit een ruime klont boter in een ruime bakpan op middelhoog vuur tot de boter lichtjes schuimt.
4. Leg de doorweekte sneetjes in de pan, werk in porties indien nodig, en bak ze 2 tot 3 minuten per kant tot ze mooi goudbruin en licht krokant zijn.
5. Voeg tussen de porties door indien nodig wat extra boter toe aan de pan.
6. Haal de wentelteefjes uit de pan en bestrooi ze meteen royaal met kaneelsuiker.
7. Serveer warm.

Tip

Lichtjes oudbakken brood neemt het eiermengsel het best op zonder uit elkaar te vallen. Vers brood is te zacht en brokkelt snel af in de pan.

Lekker met

appelmoes, verse aardbeien of een lepel volle yoghurt

Dranktip

Warme chocolademelk of een kop café au lait past hier perfect bij.