



## 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
<b>10'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### 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)