

Recept Wentelteefjes



Ingrediënten

- Voor 10 wentelteefjes
- 10 sneeën brood
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 16 gr vanillesuiker
- 2 tl kaneel

En verder

- Boter
- Poedersuiker

Bereiding

Snij de korstjes van het witbrood. Gebruik bij voorkeur een casino wit. Nog lekkerder i.p.v. casino: gesneden brioche brood. Hier hoeven de korstjes niet van afgesneden te worden.

Doe de eieren, melk, vanillesuiker en kaneel in een diep bord en klop dit met een garde door elkaar.

Zet een koekenpan op het vuur met een beetje boter. Doop een snee brood in het mengsel met een vork, keer het om in het mengsel. Laat het wat uitlekken. Leg de snee daarna meteen in de pan. Herhaal dit en leg de pan vol.

Bak het wentelteefje aan beide kanten goudbruin. Bestrooi vlak voor het serveren met poedersuiker.