

WENTELTEEFJES

INGREDIENTEN voor 4 personen

- 4 – 6 sneden oud brood
- 2 dl melk
- 2 dl room
- 2 eieren
- Suiker
- Maïsolie

WERKWIJZE

Klop de eieren met de melk en de room, voeg eventueel een zakje vanillesuiker of kaneel toe.

Snijd de korsten van het brood en laat ze in het beslag weken.

Bak de wentelteefjes krokant in boter en olie, half om half.

Strooi er suiker naar believen op.

Wentelteefjes voor een heel leger?

Tip: Dip de sneetjes brood in het melk-eimengsel en schik ze in een ingevette bakplaat.

Schuif 12 tot 15 minuten in een oven van 190° en je kan met z'n allen aan tafel.

Extra feestelijk?

Nodig: 300 g aardbeien, 3 el balsamicoazijn, 1 handje verse muntblaadjes, 4 el magere verse kaas

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in stukjes. Schep er de balsamicoazijn en 12 fijngesneden muntblaadjes onder en laat 15 min. rusten.