

Wentelteefjes

4 porties

Ingrediënten (voor 4 porties):

- 8 sneden oud brood
- 2 eieren
- 200 ml melk
- 1 theelepel kaneel
- Snufje zout
- 2 eetlepels suiker
- Boter om in te bakken
- Optioneel: poedersuiker, honing of maple syrup

Bereiding:

1. Klop in een grote kom de eieren los met de melk, kaneel, suiker en het zout.
2. Dompel de sneetjes brood één voor één in het mengsel. Laat ze even weken zodat ze goed doordrenkt zijn, maar niet uit elkaar vallen.
3. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de wentelteefjes ongeveer 2-3 minuten per kant tot ze goudbruin zijn.
5. Serveer ze warm met een beetje poedersuiker erover, of met honing of maple syrup.