

Broodschoteltje met boerenjongens (4 personen)

Bereiden: 5 minuten
Wachttijd: 10 minuten
In de oven: 20 minuten

Nodig:

- 8 sneetjes (oud) wit casinobrood
- 6 volle el boerenjongens
- 4 ei
- 2 dl slagroom
- 2 dl melk
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- klontje boter
- poedersuiker



Doen:

Oven voorverwarmen op 175 °C.

Snij de korstjes van de boterhammen en snij ze vervolgens in 4 vierkantjes. Smeer 4 lage ovenschaaltjes in met boter. Leg de boterhammen er dakpansgewijs in.



Verdeel de boerenjongens over (en ook onder) het brood.

Sprenkel over elk schaalpje 1 el van het vocht (rum/brandewijn).

Klop de eieren los met de melk, slagroom en suiker. Giet dit voorzichtig over het brood. Laat 10 minuten intrekken.

Zet de schaalpjes in de warme oven en laat in 20 minuten goud bruin worden. Alle vloeistof is nu 'verdwenen' en er is een licht soufflé-effect ontstaan.

Serveren:

onmiddellijk serveren. Zet de hete schaalpjes op 4 bordjes en bestrooi met wat poedersuiker



Extra lekker: wat geschaafde amandelen erover!