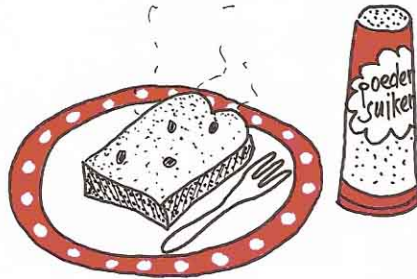


Wentelkeefjes van rozijnenbrood (4 stuks)

Bereiden: 5 minuten
In de pan: 5 minuten

Nodig:

- 4 sneetjes (oudbakken) rozijnenbrood
- 2 ei
- 1 dl melk
- 1 el suiker
- 1 tl kaneel
- klontje boter
- poedersuiker



Doen:

Klop in een kom de eieren los met de melk, suiker en kaneel. Snij eventueel de korstjes van het brood. Dompel de sneetjes 1 voor 1 in het eimengsel en stapel ze dan op elkaar in een diep bord. Giet de rest van het eimengsel erover heen.

Laat een klontje boter smelten in een koekenpan.

(Als niet alle 4 de boterhammen erin passen, doe je het in twee porties)

Leg de boterhammen erin en laat op vrij hoog vuur ± 1/2 minuut per kant goudbruin bakken.

oud brood neemt het vocht beter op **TIP!**



TIP!

onmiddellijk serveren!

dat smaakt naarmeer...



Serveren:

onmiddellijk serveren op 4 bordjes.
Lekker met poedersuiker, stroop of maple syrup (= esdoornsirup uit Noord-Amerika)

in het Frans wij zeggen 'Pain Perdu'

rare naam hoor, wentelkeefje

