**Wen­tel­teef­jes (voor 2 personen)**

**Weet je nog, wentelteefjes uit grootmoeders keuken? Brood met ei, vanillesuiker, kaneel en melk. Nog even bakken… Eet smakelijk!**

****

**Ingrediënten**

* 1 middelgroot ei
* ½ zakje vanillesuiker
* ½ tl gemalen kaneel
* 125 ml halfvolle melk
* 4 sneetjes wit/tarwe casinobrood
* 20 g ongezouten roomboterBovenkant formulierOnderkant formulier

**Bereiden**

1. Klop het ei, de vanillesuiker, kaneel en melk los in een diep bord.
2. Snijd de korstjes van het brood. Wentel de sneetjes brood 1 voor 1 door het eimengsel en stapel ze op een bord. Schenk de rest van het eimengsel over de broodstapel. Laat intrekken.
3. Verhit de helft van de boter in een ruime koekenpan en bak de helft van de wentelteefjes in 5 min. goudbruin. Keer halverwege. Neem ze uit de pan, verhit de rest van de boter en bak de rest van de wentelteefjes goudbruin.

**Variatietip:**

Met tuttifrutti: Laat 75 g tuttifrutti in 1 dl bruine rum (slijter) of sinaasappelsap afgedekt in ca. 20 min. tegen de kook aan zacht worden. Laat de tuttifrutti uitlekken. Eimengsel voor wentelteefjes op smaak brengen met een mespunt kruidnagelpoeder. Serveer de tuttifrutti met walnotenijs bij de wentelteefjes. Met gekarameliseerde appel: Eimengsel voor wentelteefjes op smaak brengen met 1/2 tl citroensap. Smelt in een koekenpan 100 g suiker met 3 el water tot lichtbruin en schep er 1 in schijfjes gesneden appel door. Serveer de appelschijfjes bij de wentelteefjes. Lekker met slagroom.