

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
4 (witte) boterhammen
1 ei
150 ml melk
1 zakje vanillesuiker
1 tl kaneel
150 gr aardbeien (of ander fruit)
150 ml vanillevla
30 gr roomboter

WENTELTEEFJES MET VERS FRUIT EN VANILLEVLA

Bevat per portie: Kcal: 403 | Eiwit: 14 gr | Koolhydraten: 58,8 gr | Vet: 12,5 gr | Vezels: 2,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Neem een diep bord of ovenschaal en meng daarin de melk, het ei, de kaneel en de vanillesuiker tot een beslag.
• Verhit (een deel van) de boter in de koekenpan.
• Leg elke boterham ongeveer 10 seconden per kant in het beslag. Doe dit pas zodra de boterham direct daarna de pan in kan.
• Bak de wentelteefjes in zes minuten mooi goudbruin. Dus ongeveer drie minuten per kant.
• Maak de aardbeien schoon en snij ze in stukken.
• Leg de wentelteefjes op een bord, doe de aardbeien erop en schenk de vanillevla eroverheen.
• Garneer eventueel met een klein beetje poedersuiker.

TIPS EN TRICKS

• Wentelteefjes kun je perfect maken met oud brood. Dit valt namelijk minder snel uit elkaar dan vers brood. Wij hebben ze overigens wel met vers brood gemaakt en dat ging ook prima. Een goeie spatel is wel aan te raden, dat maakt het omdraaien makkelijk :)
• Je kunt de wentelteefjes serveren met fruit naar keuze. Wij hebben voor aardbeien gekozen omdat dat mooi staat op de foto en omdat het lekker is natuurlijk. Andere ideeën zijn bijvoorbeeld banaan, mango, frambozen, blauwe bessen en bramen.
• Werk met een goed hete pan zodat de wentelteefjes lekker krokant worden aan de buitenkant. Let wel op dat ze niet verbranden. Zelf heb ik de pan flink opgewarmd om één kant lekker aan te bakken en vervolgens het vuur wat lager gezet. Voor de andere kant van het wentelteefje heb ik hetzelfde gedaan.
• Je hebt ongeveer 7,5 gr boter per wentelteefje nodig. Bak je ze per stuk, verdeel de boter dan in vieren. Bak je er twee tegelijk dan kun je dus direct 15 gr boter in de pan doen.