



WENTELTEEFJES MET PEER EN KANEEL

NODIG: (1 PORTIE)

4 sneetjes brood
1 ei
200 ml melk
kaneelpoeder
1 peer
1 el bruine suiker
2 klontjes boter

DOEN:

1. Kluts een eitje met melk in een kom. Doe er een beetje kaneelpoeder bij en een halve eetlepel bruine suiker.
2. Schil een peer en snijd deze in blokjes. Laat boter smelten in een pan en voeg er de rest van de bruine suiker, nog wat kaneel naar smaak en stukjes peer aan toe. Blijf regelmatig roeren tijdens het bakken. Als ze lichtbruin zijn, haal je ze uit de pan.
3. Snijd de korstjes van het brood af (dat hoeft trouwens niet persé) en sop ze in het eimengsel. Leg het gesopte brood op een diep bord, wat overblijft van het mengsels schenk je over de sneetjes.
4. Laat een klontje boter smelten in een pan en leg het brood erin. Laat ze in de pan liggen totdat ze bruin zijn en draai ze hierna om.
5. Als ze aan elke kant bruin zijn dan haal je de wentelteefjes uit de pan en leg je ze op een bord. Verdeel er vervolgens de stukjes peer overheen en nu smullen maar.

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU