









Rabobank

FOOD COURT

BANKING FOR FOOD

RECEPT: WENTELTEEFJES

Ingrediënten 10 personen

-  2 eieren.
-  250 ml melk.
-  1 theelepel kaneel.
-  2 eetlepels bruine suiker of rietsuiker.
-  70 gram boter.
-  10 sneetjes oud wit brood.

Bereidingswijze

Neem een diep bord en klop daarin de eieren los. Roer vervolgens met een garde of vork de melk en suiker door het eimengsel heen (totdat de suiker volledig is opgelost). Haal de sneetjes brood door het eimengsel heen. Zorg dat het brood goed is doordrenkt.

Stapel de sneetjes brood op elkaar en giet het resterende eimengsel over de stapel brood (laat de stapel 5 minuten staan voor de lekkerste wentelteefjes).

BEREIDEN: FOOD TRUCK buiten op de het schoolplein

Verhit in de tussentijd de boter in een koekenpan. Zodra de boter volledig is verhit, haal je de pan van de hittebron af. Leg, afhankelijk van het formaat van de pan, één of twee sneetjes brood in de koekenpan. Druk ze even kort (circa 3 seconden) stevig aan met een vork, en draai ze vervolgens direct om.

Plaats nu de pan terug op de hittebron. Bak circa 1 minuut per kant en draai de wentelteefjes een paar keer om.