



Wentelteefjes

Van oud brood een zoete boterham met suiker en ei

Een recept uit grootmoeders keuken. Brood met ei, vanillesuiker, kaneel en melk. Nog even bakken... Eet smakelijk!

Duratie	: 15 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

Voor 8 wentelteefjes

- 1 middelgroot ei
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 tl gemalen kaneel
- 250 ml halfvolle melk
- 8 sneetjes wit casinobrood
- 40 g ongezouten roomboter

Hoe maak je ze?

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.

Video

- <https://youtu.be/nDwjS87EmYo>

