Ontbijt

WENTELTEEFJES MET APPEL & KANEEL

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 6 sneetjes

- 6 sneetjes oud brood
- 250 ml melk
- 2 eieren
- 1 tl kaneel + beetje extra
- 1 zakje vanillesuiker
- Klontje roomboter
- 1 appel geschild en in dunne partjes gesneden
- 0,5 el suiker
- Olijfolie of boter om in te bakken

Gekarameliseerde walnoten:

- 5 gr roomboter
- 1 el honing
- 1 el suiker
- snufje kaneel
- 50 gr walnoten, gebroken

BEREIDINGSWIJZE

1. Giet de melk in een diep bord of diepe schaal. Voeg de eieren toe en klop dit los.
2. Voeg een theelepel kaneel en de vanillesuiker toe en roer dit nog eens door.
3. Zet een koekenpan op middelhoog vuur en verwarm hier wat olijfolie in.
4. Verwarm een klontje roomboter in een tweede pan en bak hier vervolgens de appelpartjes met de suiker en een snufje kaneel tot ze zacht zijn. Zet het vuur niet te hoog.
5. Doop ondertussen twee boterhammen door het melk-ei-mengsel. Zorg ervoor dat de boterhammen zich hiermee volzuigen.
6. Bak deze boterhammen vervolgens in de warme pan, op matig vuur, totdat ze goudbruin zijn aan beide kanten.
7. Bak de boterhammen in porties, zodat je ze warm kunt eten.
8. Serveer de wentelteefjes met de warme appelpartjes en eventueel de gekarameliseerde walnoten.

Gekarameliseerde walnoten:

1. Doe de roomboter in een pan met dikke bodem en smelt deze op middelhoog vuur. Voeg dan de basterdsuiker en de honing toe, laat helemaal oplossen en wat verkleuren. Dit kan een paar minuten duren. Laat de suiker niet verbranden!
2. Voeg dan de kaneel en de walnoten toe en roer dit door met een houten lepel of siliconen spatel. Zorg dat alle noten goed bedekt zijn. Laat ze dan 10 minuten afkoelen op een bord bekleed met bakpapier, zodat de karamel kan uitharden.