



wentelteefjes met veenbessen en honing



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eieren
5 deciliter melk
1 theelepel kaneelpoeder
1 zak verse veenbessen
2 eetlepels water
3 eetlepels poedersuiker
3 eetlepels boter
8 sneden witbrood
vloeibare honing (naar smaak)

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren met de melk en voeg het kaneelpoeder toe.
- 2.** Doe de veenbessen in een steelpan met 2 eetlepels water en de poedersuiker. Breng aan de kook en roer tot de veenbessen openbreken. Zet van het vuur.
- 3.** Verhit 1 eetlepel boter in een braadpan.
- 4.** Wentel de sneetjes brood één voor één door het eiarmengsel. Bak 2 à 3 sneetjes in boter. Draai om en bak goudbruin. Bak in verschillende porties al het brood, steeds met nieuwe boter.
- 5.** Beleg 4 sneetjes met veenbessen, leg er telkens een sneetje bovenop. Druk goed aan. Snij doormidden.
- 6.** Serveer twee helften per persoon. Werk af met vloeibare honing.