

WENTELTEEFJE KANEEL & VERS FRUIT

Omschrijving:

Alternatief van de Amerikaanse pancakes van briochebrood gestapeld in lagen met vers fruit, kaneel en siroop.

Smaakomschrijving:

Het klassiek Amerikaanse ontbijt met pancakes, bosbessen en ahornsiroop maar dan van Hollandse wentelteefjes! Het brood is heerlijk stevig maar vol van smaak door toevoeging van kaneel. Leuk om te presenteren op een stapel alsof het een wentelteefjestaart is. Aanvallen maar!



Ingrediënten:

- Briochebrood 3 plakken
- Melk 100 ml
- Room 100 ml
- Eieren 4 geklutst
- Kaneel 1 theelepel gemalen
- Bosbessen 2 eetlepels
- Aardbeien 2 eetlepels gesneden
- Ahornsiroop 2 eetlepels
- Pecannoten 2 eetlepels
- Munt paar blaadjes ter decoratie
- Boter/olie om te bakken

Bereidingswijze:

1. Meng de melk, room, eieren en de kaneel in een kom.
2. Leg de 3 plakken brood hierin 5 minuten te weken.
3. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur met een beetje boter of (kokos)olie.
4. Pak één voor één de broodplakjes, laat uitlekken en bak in de boter/olie totdat ze lekker bruin zijn. Draai ze dan voorzichtig om.
5. Laat ze eventjes afkoelen alvorens je ze gaat stapelen.

Serveren:

1. Begin met een wentelteefje, beleg met het fruit en doe het volgende wentelteefje erop totdat alle 3 de wentelteefjes op elkaar liggen.
2. Bestrooi de wentelteefjestoren met ahornsiroop, nog wat vers fruit, munt en de pecan noten.

Bakadvies:

Bak het briochebrood af: 10 min op 200 °C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

**TIP: Voor het beste resultaat
adviseren wij ons brood
ontdooit af te bakken.**



BUSSING
BROOD

BRIOCHE BROOD

ART.NR 2077

3 STUKS, 320 GRAM

SINCE 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80 - F 0186 65 34 19
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl