



ONTBIJT

FoodChallenge

WENTELTEEFJE

INGREDIËNTEN

2 sneetjes volkoren spelt, zuurdesem of roggebrood
1 ei
150ml volle melk, havermout of rijstmelk
1 snufje kaneel
1 Snufje zout
Gebruik roomboter om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

- Meng het ei met de melk, kaneel en zout;
- Roer alles goed doorelkaar;
- Leg de boterhammen in het eimengsel en zorg dat ze goed geweekt zijn in het mengsel;
- Doe een klontje roomboter in de pan op middel hoog vuur en bak de boterhammen tot ze gaar zijn.

TIP Serveer met een klein beetje honing.