



🕒 ± 0.5 uur

 8 personen



Wentelteefjes is een heerlijk, zoet broodgerecht. Oude sneetjes brood worden geweekt in een mengsel van eieren, melk en suiker en vervolgens gebakken in een koekenpan. Je kunt ervoor kiezen om ze daarna te bestrooien met kaneelsuiker, maar het smaakt ook heerlijk met een beetje honing. Doordat wentelteefjes vaak met oude sneetjes brood worden gemaakt, wordt het gerecht ook wel ‘verloren brood’ genoemd. Het is een populair ontbijt in grote delen van Europa, zoals in Frankrijk. Daar heet het ‘pain perdu’ wat letterlijk verloren brood betekent.

- 60 gram kristalsuiker;
- 1,5 theelepel kaneel;
- Honing;
- Eventueel: Poedersuiker.

- 2 eieren;
- 175 milliliter melk;
- Klontje boter, om in te bakken;
- 8 plakken Fries suikerbrood;





écht alles om te bakken

- Vers fruit;
- Koekenpan.

Recept

1. Klop de eieren los.
2. Meng de melk en suiker door de eieren heen, totdat de suiker is opgelost.
3. Meng de overige suiker met de kaneel.
4. Verwarm een klontje boter in de pan.
5. Haal een plak suikerbrood door het beslag heen en leg hem in de pan.
6. Bak de plak aan beide kanten bruin.
7. Herhaal dit met alle plakken brood.
8. Bestrooi de plakken brood met kaneelsuiker of poedersuiker.
9. Garneer de wentelteefjes van suikerbrood met fruit en eventueel een beetje honing.

Handige informatie

Maak zelf een lekker suikerbrood!

Je kunt ervoor kiezen om suikerbrood bij de bakker of in de supermarkt te halen, maar het is natuurlijk veel lekkerder om het brood zelf te bakken. Op onze blog vind je een recept waarmee je zelf vrij eenvoudig een heerlijk suikerbrood kunt bakken. Voor dit recept hebben wij de [Brand New Cake Suikerbrood-mix](#) gebruikt, waardoor het heel eenvoudig wordt om dit verrukkelijk brood te bakken. [Bekijk ons suikerbrood recept hier!](#)

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Vind je het leuk allerlei verschillende recepten uit te proberen? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie. Je vindt er namelijk meer dan 1.000 recepten. Van allerlei heerlijke zoete taarten en cakes tot aan bonbons en desserts. Op ons blog staat echt van alles. Voor de mensen die niet zo gek zijn op zoet, hebben wij allerlei recepten voor hartige baksels op ons blog staan. Kortom: wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk alle recepten hier!](#)

Deel jouw suikerbrood wentelteefjes met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere suikerbrood wentelteefjes gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)

