



⌚ ± 1 uur

 12 personen



Wentelteefjes kun je perfect van oud brood maken en worden vaak geserveerd als ontbijt of lunch. We vonden het wel eens tijd worden voor wat nieuws en daarom hebben wij een heerlijke wentelteefjescake gemaakt. Deze cake is een perfect tussendoortje voor bij de koffie of thee, maar uiteraard zou je deze ook gewoon tijdens het ontbijt of de lunch kunnen serveren. Wij vinden hem net uit de oven, wanneer die nog een beetje warm is, het allerlekkerste smaken. Lees snel verder voor ons recept en ga aan de slag!

- 100 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel kaneel;
- 10 gram vanille extract;
- 30 gram noten, grof gehakt;
- Patisse cakevorm 25cm;
- Bakpapier.

- 10 sneetjes (oud) casinobrood;
- 4 eieren, maat M;
- 50 gram ongezuurde roomboter;
- 250 milliliter volle melk;
- 20 gram beboogeen.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Knip het bakpapier in het formaat van de cakevorm.
3. Leg het bakpapier in de vorm.
4. Snijd het brood in vierkantjes van 3 centimeter.
5. Leg de stukjes brood in een kom.
6. Meng met een garde de eieren, melk, kaneel en suiker goed door elkaar heen.
7. Meng het vanille extract er ook doorheen.
8. Giet het melk mengsel over de stukjes brood heen en meng dit er goed doorheen.
9. Verdeel het brood over de cakevorm en druk het goed aan.
10. Snijd de roomboter in plakjes en leg deze op het brood.
11. Bak de wentelteefjescake in 30 minuten goudbruin.
12. Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen.
13. Stort het baksel daarna uit de vorm en laat 'm zodoende verder afkoelen.
14. Smelt de beboegeen en giet deze over de wentelteefjescake heen.
15. Garneer de cake met de gehakte noten.

Handige informatie

Hoe kun je de wentelteefjescake bewaren?

Wanneer er aantal plakjes wentelteefjescake overblijven, hoef je ze niet meteen weg te gooien. De cake blijft namelijk luchtdicht verpakt ongeveer 2 dagen houdbaar in de koelkast. Wij vinden het niet heel erg lekker om dit baksel koud te eten. Verwarm een plak cake bijvoorbeeld eventjes in de oven en je bent ready to go!

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Wij zijn dol op het bakken van cake. Het is namelijk helemaal niet lastig om een cake te maken en een plak cake is een perfect lekkernij voor bij de koffie of thee. Daarnaast kun je met de smaken en de bakvormen lekker variëren, waardoor je eenvoudig een simpele cake omtovert tot een prachtig spektakelstuk. Op ons blog vind je dan ook diverse, uiteenlopende cake recepten staan. Wij hebben onder andere een recept voor een frisse [lemon drizzle cake](#), maar ook een recept voor heerlijke [carrot cake](#). Ben je benieuwd naar onze cake recepten? [Bekijk al onze cake recepten dan hier!](#)

Deel jouw wentelteefjescake met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke wentelteefjescake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram





écht alles om te bakken

Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Patisse Cakevorm 30cm (Art.nr.: 02834)

