

Honingwentelteefjes

Wat heb je nodig:

1 ei
1 eetlepel honing
1 deciliter melk
1 theelepel kaneel
6 sneetjes wittebrood
40 gram boter of margarine

Bereiding:

Ook heb je nodig: een ondiepe schaal en verder een vork, een plankje en een mes om het brood te snijden, een koekenpan en een pannenkoekenmes. En een schotel om de wentelteefjes op te dienen.

Breek het ei in de ondiepe schaal en kijk of het goed is. Doe de honing erbij en klop het goed door elkaar. Roer dan ook de melk en de kaneel erdoor.

Snijd de korstjes van de sneetjes brood en snijd elk sneetje door midden, je krijgt dan 12 reepjes. Leg de reepjes brood in de schaal met het eiermengsel en keer ze ook om, de broodjes worden nu helemaal vochtig van het eiermengsel.

Zet de koekenpan op het fornuis op halfhoog vuur, laat hem even warm worden en smelt dan een stukje boter erin. Laat je vader of moeder hierbij helpen!

Leg 4 reepjes brood in de koekenpan en bak ze vlug aan beide kanten goudbruin en knapperig. Leg ze daarna op de schotel en houd ze warm. (bijvoorbeeld door de schotel op een pan kokend water te zetten)

Bak zo de reepjes brood knapperig bruin.

Eet de wentelteefjes lekker warm met poedersuiker.