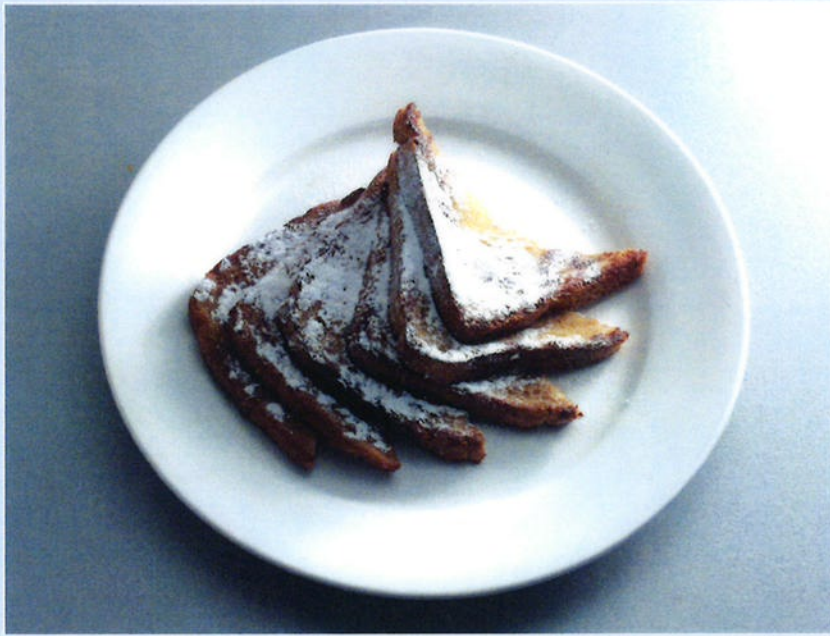


Wentelteefjes



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- Casinobrood 3 sneden
- Kaneel halve theelepel
- Suiker 5 gram
- Melk 100 ml
- Ei 1

- Margarine 30 gram

- Poedersuiker

Keukenmateriaal:

- Afruimbak
- Beslagkom
- Borden 3
- Broodmes
- Garde
- Koekenpan
- Maatbeker
- Snijplank
- Tafelmes
- Universeeltang
- Vork

Wentelteefjes



1
Doe het ei, de kaneel en de suiker in de beslagkom.



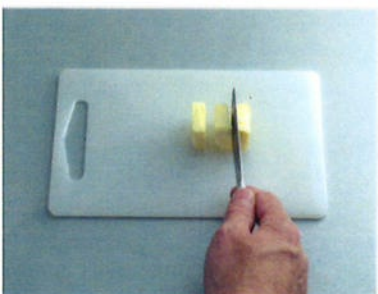
2
Roer met de garde. Doe de melk erbij. Roer alles door elkaar.



3
Giet het beslag op het bord. Haal de sneetjes brood, aan beide zijden door het beslag.



4
Leg ze op het andere bord op elkaar.



5
Weeg de margarine af. Verdeel de margarine in 3 klontjes.



6
Smelt 1 klontje margarine in de koekenpan. Zet het vuur laag. Bak het wentelteefje aan de onderzijde goudbruin.



7
Draai het wentelteefje om. Bak het wentelteefje aan de andere zijde ook goudbruin.



8
Leg het wentelteefje op de snijplank. Snijd het wentelteefje schuin door.



9
Leg de wentelteefjes dakpansgewijs op het nog schone bord.



10
Bestrooi de wentelteefjes met poedersuiker.