

Zo maak je oma's wentelteefjes / How to make Gran's Dutch Toast



Boodschappenlijstje

250 ml halfvolle melk
1 vrije uitloop bio-ei, M
2 volle theelepels vanille suiker
1 theelepel gemalen kaneel
8 witte casino boterhammen
2 eetlepels boter
poedersuiker om te serveren

Zo maak je oma's wentelteefjes

Klop de melk met het ei, vanillesuiker en kaneel tot alles goed gemengd is.

Knip de korstjes van het brood.

Leg de boterhammen 1 voor 1 met beide kanten in het mengsel en laat het even intrekken.

Verhit een klontje boter in een grote koekenpan.

Bak de wentelteefjes in enkele minuten goudbruin, draai ze om en bak de andere kant ook zo.

Neem de wentelteefjes uit de pan en leg ze op een warm bord.

Bak zo alle wentelteefjes en bestrooi ze met poedersuiker

Geef eventueel vers zomerfruit bij je wentelteefjes!

Zo maak je oma's wentelteefjes / How to make Gran's Dutch Toast



Shopping list

250 ml semi-skimmed milk
1 free range organic egg, size M
2 heaped teaspoons vanilla sugar
1 teaspoon ground cinnamon
8 slices white casino bread
2 tablespoons unsalted butter
icing sugar, to serve

How to make grandma's Dutch toast

Beat the milk with the egg, vanilla sugar and cinnamon until well mixed.

Cut the crusts off the bread slices.

Place the slices 1 by 1 with both sides in the mixture and let it soak in for a little while.

Heat a knob of butter in a large frying pan.

Fry the Dutch toast for a few minutes until golden brown.

Then turn over and fry the other side in the same way.

Remove the toast from the pan and place on a warm plate.

Fry all the Dutch toast slices in the same way and sprinkle them generously with icing sugar.

Serve fresh summer fruit with your Dutch toast!