

WENTELTEEFJES MET KERSENIJS

OOK LEKKER MET DRINKVOEDING

Hmm... wentelteefjes. Volgens het aloude recept uit grootmoeders keuken, maar dan op basis van drinkvoeding. Deze oer-Hollandse klassieker is sowieso al een traktatie, maar nu extra lekker met een vers bolletje kersenijs *on the side*.



Ingrediënten voor 3 à 4 personen:

Voor de wentelteefjes:

- 1 flesje drinkvoeding op melkbasis (smaak: vanille of neutraal)
- 1 ei
- 4 sneetjes brood naar keuze
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel (vloeibare) margarine of boter

Voor het kersenijs:

- 250 gram bevroren kersen (zelf ingevroren of doosje uit de supermarkt)
- citroensap
- scheutje water (ongeveer 4 eetlepels)

Benodigheden:

- Koekenpan
- Keukenmachine of blender

Bereiding:

Wentelteefjes:

1. Klop in een diep bord het ei, de suiker, het kaneelpoeder en de melk (drinkvoeding) los.
2. Snijd de korstjes van het brood.
3. Wentel de sneetjes brood één voor één door het eimengsel en leg ze op elkaar op een bord.
4. Verhit de boter in een koekenpan en bak elk sneetje in ongeveer 5 minuten goudbruin, halverwege voorzichtig keren.
5. Neem de wentelteefjes uit de pan en leg ze op een bord. Bestrooi met kaneelpoeder en eventueel suiker.

Kersenijs:

1. Doe alles bij elkaar in de keukenmachine of blender.
2. Laat het vijf minuten draaien tot een romig geheel. Het ijs is het lekkerst als je het gelijk opeet!

Serveertip:

Wentelteefjes zijn ook erg lekker met room- of karamelsaus.