

RECEPT

Sterwentelteefjes met Nutella®

Makkelijk

12 h 20 min



INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

- 2 eieren
- 160 ml melk
- 20 g suiker
- 8 sneetjes oud briochebrood
- 20 g boter
- een snuifje kaneel
- 40 g Nutella®



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Leg de avond ervoor de brioche-sneetjes op een rooster en laat ze 's nachts op het aanrecht staan om te drogen.

Klop 's ochtends de eieren samen met de suiker, de melk en de kaneel.

Verhit een klontje boter in een pan met antiaanbaklaag op matige hitte.

Dompel een paar brioche-sneetjes in het eimengsel gedurende een paar seconden.



2

Bak een brioche-sneetje gedurende 2 minuten aan één zijde. Draai het sneetje om en bak nog eens 2 minuten aan de andere zijde.

Leg het wentelteefje op een bord en herhaal met de resterende brioche-sneetjes.



3

Gebruik een grote stervormige snijvorm om de wentelteefjes uit te snijden.

**4**

Besmeer elke ster met 5 g Nutella®.

Leg 2 sneetjes op elkaar, versier ze met glazuursuiker en Nutella® en eet meteen op.