

RECIPE

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®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Leg de avond ervoor de briochesneetjes 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 briochesneetjes in het eimengsel gedurende een paar seconden.



2

Bak een briochesneetje 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 briochesneetjes.



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.