



Wentelteeftjes

Met appel en walnoot

66



15 min. 2 pers.

Ingrediënten:

- 1 middelgroot ei
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 150 ml halfvolle melk
- 4 volkoren boterhammen
- 2 eetlepels olie
- 1 appel
- 15 gram walnoten (ongebrand en ongezoeten)

Bereiding:

- Klop het ei los in een diep bord en voeg de melk en de helft van de kaneel toe.
- Wentel de boterhammen hier één voor één door.
- Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan.
- Bak 2 boterhammen op middelhoog vuur in 3 min. goudbruin. Keer ze halverwege.
- Herhaal dit met de andere 2 boterhammen.
- Snijd ondertussen de appel in kleine blokjes.
- Bak de appel met de kaneel 3 min. op middelhoog vuur.
- Hak de walnoten fijn en verdeel deze samen met de appel over de wentelteeftjes.