



Overige

Wentelteefjes met roomkaas en rood fruit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 brood (boerenbrood, in sneetjes van 1 cm)
100 gram aardbeienconfituur
1 theelepel sinaasappelschil
50 milliliters sinaasappelsap
1 theelepel kaneelpoeder
100 gram rood fruit
200 gram roomkaas
1 scheutje room
poedersuiker
6 eieren
boter
zout

Bereidingswijze

Besmeer de helft van de broodsneetjes met roomkaas en confituur. Sluit met de andere sneetjes en leg de sandwiches achter elkaar in een met boter ingevette ovenschaal.

Klop de eieren met de room, het kaneelpoeder, het sinaasappelsap en -zeste en een snuf zout los. Giet over het brood, dek af met folie en zet een nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175°C en bak het brood in ongeveer 45 minuten gaar. Het ei moet goed gestold zijn. Haal uit de oven, verdeel er het rood fruit over en bestrooi met wat poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

