

Wentelteefjes van Panettone

Leftover panettone? We hebben daar de perfecte bestemming voor: wentelteefjes. En niet zomaar wentelteefjes... Dit recept is het ultieme comfort food voor donkere wintermaanden. Serveer als ontbijt of bij de kerstbrunch. Genieten!

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

Leftover panettone? We hebben daar de perfecte bestemming voor: wentelteefjes. En niet zomaar wentelteefjes... Dit recept is het ultieme comfort food voor donkere wintermaanden. Serveer als ontbijt of bij de kerstbrunch. Genieten!

Bereidwijze

1. Meng in een diep bord de melk en het ei met een paar druppels vanille extract en een snufje zout en kaneel. Klop met een garde tot je geen klontjes meer hebt.
2. Maak van de panettone plakjes van ongeveer 2,5 cm dik.
3. Verhit de roomboter in een pan met anti-aanbaklaag op middelhoog vuur.
4. Dip de plakken panettone in het melkmengsel maar wees voorzichtig, het kan gemakkelijk breken.
5. Plaats de panettone in de pan en bak ongeveer twee minuutjes per kant totdat ze goudbruin zijn.
6. Serveer met Bourbon Maple Syrup van Stonewall Kitchen, of met slagroom gemengd met sinaasappelconfiture van Van Woerkom.
7. Lekker met gehakte pecannoten erbij!

Ingrediënten

- 1 kleine panettone
- 75 ml volle melk
- 1 ei
- snufje kaneel
- een paar druppels vanille extract
- snufje zout
- roomboter om in te bakken

accessoires