Waldkorn® Classic wentelteefjes met rode vruchten

Rode vruchten, fruit,

Werkwijze

Klop de eieren los in een diep bord. Schenk de melk in een ander bord. Haal elk sneetje Waldkorn® Classic eerst door de melk en daarna door de losgeklopte eieren. Smelt wat boter in een koekenpan. Bak elk sneetje aan beide kanten goudbruin. Leg de wentelteefjes op een bord en bestrooi beide kanten meteen met een lepeltje suiker. Werk af met rode vruchten en een toefje slagroom.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneetjes Waldkorn® Classic
- 1 eieren
- 62 ml melk
- boter
- 2 tl suiker
- rode vruchten, naar keuze
- slagroom

10 - 20 minuten