

Waldkorn®-wentelteefjes met gebakken appeltjes

Appel,

Werkwijze

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Bak kort aan in de pan en bestrooi met een flinke snuif kaneel. Houd apart. Rooster amandelschilfers droog in een andere pan. Meng de melk en een volledig ei met de garde. Voeg een klein snuifje kaneel toe en meng nogmaals goed. Dompel dikke sneetjes Waldkorn® in het mengsel en bak de boterhammen in een hete pan. Server de boterhammen met een flinke lepel gebakken appeltjes en enkele geroosterde amandelschilfers.

Ingrediënten (1 persoon)

- 8 dikke sneetjes Waldkorn® Classic
- 2 appels
- snuifje kaneelpoeder
- 3 el amandelschilfers
- 250 ml melk
- 2 ei