







Recept

KANEELREEPJES (voor 4 personen)












Ingrediënten:

-  4 sneetjes witbrood of rozijnenbrood
-  2 eetlepels suiker
-  2 eetlepels kaneel
-  250 ml. melk
-  30 gram boter
-  2 eieren













Wat heb je nog meer nodig:

-  broodplank
-  (brood)mes
-  diep bord of schaal
-  garde
-  koekenpan
-  vork
-  spatel of pannenkoekmes
-  ontbijtbordjes
-  vork



Bereiding:

-  Snijd de sneetjes witbrood of rozijnenbrood elk in 3 lange repen en leg ze even apart op een bord.
-  Klop in een diep bord of een brede schaal de eieren los.
-  Voeg 2 eetlepels suiker, 2 eetlepels kaneel en 250 ml. melk toe en klop het geheel tot een glad mengsel.
-  Smelt zachtjes wat boter in een koekenpan met antiaanbaklaag.
-  Leg met een vork 3 repen in het eier-melkmengsel en laat het brood het vocht opzuigen.
-  Haal een reep uit het mengsel, laat het even uitdruipen en leg de reep in de koekenpan.
-  Doe dat ook met de andere repen.
-  Keer de reepjes na 1-2 minuten om met een spatel
-  Bak de kaneelreepjes in 2-3 minuten knapperig bruin.
-  Leg de gebakken kaneelreepjes op een bord en eet ze warm op.

Variatie:



Je kunt de reepjes ook een in grillpan bakken.

Besmeer de reepjes dan met zachte boter vermengd met kaneel en wat citroenrasp.

Eet smakelijk!

