



Special: wentelteefjes met yoghurt en warme pruimencompote



ca. 30min



2 personen

Als je een zoetekauw bent is dit recept echt iets voor jou: heerlijke wentelteefjes van luchtige briochebroodjes. We voegen vanillesuiker en kaneel toe om het echt onweerstaanbaar te maken en scheppen er lekker veel warme pruimencompote en yoghurt op. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 3 pruimen
- 1 pakje gedroogde munt
- 50g poedersuiker
- 2 eieren³
- 250ml volle melk⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 5g kaneel
- 25g walnoten¹⁵
- 4 briochebroodjes^{1,3,7}
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter⁷
- zout

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- ovenschaal
- garde

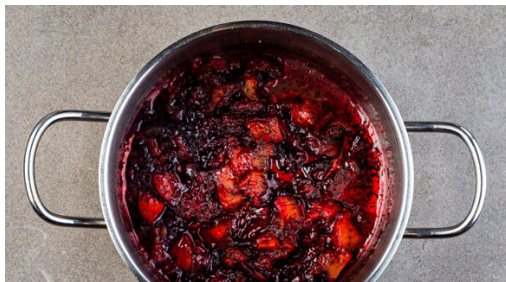
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

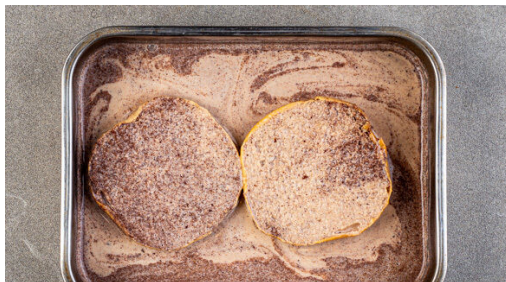
Voedingswaarde per portie

calorieën 948kcal, vet 46.3g, koolhydraten 111.3g, eiwit 27.4g



1. Compote koken

Snijd de **pruimen** in vieren, ontpit ze en snij het **vruchtvlees** grof. Voeg de **helft van de munt**, **2el poedersuiker** en 3el water toe aan een kleine kookpan en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat al roerende 15-20min inkoken. Voeg evt. wat water toe als je de **compote** te dik vindt. Proef en breng op smaak met **mint** en **poedersuiker** en zet afgedekt opzij.



4. Broodjes voorbereiden

Verhit de gebruikte koekenpan met 2el boter op middelhoog vuur. Snij de **broodjes** open en leg ze 3-5min per kant in het **eimengsel**. **Pas op:** Laat de **broodjes** niet te lang in het **eimengsel** liggen, anders worden ze te zacht.



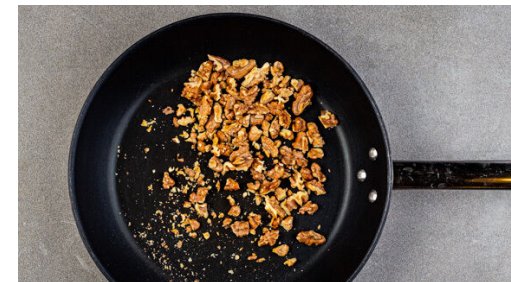
2. Ingrediënten mengen

Meng de **eieren** in een ovenschaal met de **melk**, **vanillesuiker**, **kaneel** en een snuf zout.



5. Wentelteefjes bakken

Bak de **broodjes** (evt. na elkaar) 2-3min per kant op medium tot hoog vuur, tot ze goudbruin gekaramelliseerd zijn.



3. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 1-2min in een droge grote koekenpan op middelhoog vuur. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en zet opzij.



6. Wentelteefjes opstapelen

Meng 1el boter door de **pruimencompote**. Bestrijk de **broodhelften** met yoghurt, schep er wat **compote** op en stapel ze op elkaar. Gebruik **meer of minder broodhelften** afhankelijk van je eetlust. Bestrooi de **wentelteefjes** met de **walnoten** en serveer.