



Wentelteefjes

met Vita+ Volkoren

Dessert Ontbijt Snack Vegetarisch

4 personen

Ingrediënten

- 4 sneden Vita+ Volkoren brood van 2,5 cm dik
- 2 sinaasappels
- 3 eierdooiers
- 200 ml melk
- 2 el bruine suiker
- 20 g boter

Voor de saus:

- 1/2 l sinaasappelsap
- 35 g suiker
- 2 kruidnagel
- 1 jeneverbes
- 1 steranijs
- 1 vanillestok
- 10 g water
- 12 g Grand Marnier
- 12 g Cointreau

1. **De sinaasappelsiroop:** Maak eerst de saus de dag voordien. Laat de suiker op een zacht vuurtje karamelliseren en voeg er de steranijs, merg van de vanillestok, jeneverbes en kruidnagel aan toe. Blus af met het water, de Cointreau en de Grand Marnier. Breng aan de kook en voeg er het sinaasappelsap aan toe. Laat de siroop verder indikken op een zacht vuurtje gedurende +/- 15 min. Haal van het vuur en laat afkoelen. Laat alle kruiden erin en zet aan de kant tot de dag nadien zodat de smaakmakers hun aroma's kunnen afgeven. Giet door een zeef en bewaar in de koelkast.
2. **De wentelteefjes:** Meng de melk met de eierdooiers en de suiker. Leg hier de stukken brood even in en wentel ze in de mengeling. Bak op een zacht vuur in een antikleefpan met een beetje boter.
3. **Garnituur:** Pel de sinaasappelen à vif en snijd ze in plakken van 1/2 cm dik. Schik de gebakken wentelteefjes op een grote schaal, werk af met de



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.

sinaasappelschillen, een beetje bloedsuiker en de
sinaasappelsaus.