

Wentelteefjes met gebakken banaan / French toast with fried banana



Boodschappenlijstje

100 ml volle melk

2 vrije uitloop bio-eieren

1 theelepel vanille extract

2 rijpe bananen

4-6 casino boterhammen

een klontje boter, om in te bakken

2 eetlepels suiker

½ theelepel kaneel

optioneel: honing of poedersuiker

Zo maak je wentelteefjes met gebakken banaan

Zet de oven op de laagste stand en verwarm de borden.

Breek de eieren in een groot diep bord en voeg de melk toe.

Klop met de garde melk en eieren door elkaar en roer de vanille er door.

Roer de kaneel door de suiker en zet het even opzij.

Snij ook alvast de bananen schuin in schijfjes.

Zet de koekenpan op middelhoog vuur en smelt de boter.

Doop twee boterhammen in het eimengsel en bak het brood aan beide kanten goudbruin.

Bak de schijfjes banaan in de laatste minuten mee.

Leg het brood op de warme borden, leg er banaan op en strooi er kaneelsuiker over.

Wentelteeftjes met poedersuiker of met honing is ook erg lekker.

Volgende keer maken we wentelteefjes met appel!

Wentelteeftjes met gebakken banaan / French toast with fried banana



Shopping list

100 ml whole milk

2 free-range organic eggs

1 teaspoon vanilla extract

2 ripe bananas

4-6 casino bread slices

a knob butter, to fry

2 tablespoons sugar

½ teaspoon cinnamon

optional: honey or powdered sugar

How to make French Toast with fried banana

Put the oven on the lowest setting and warm the plates.

Break the eggs into a large soup plate and add the milk.

Beat milk and eggs lightly with the whisk and stir in the vanilla.

Stir the cinnamon into the sugar and set it aside.

Also cut the bananas diagonally in advance.

Place the frying pan over medium heat and melt the butter.

Dip two slices of bread in the egg mixture and bake the bread on both sides until golden brown.

Fry the banana slices with it in the last few minutes.

Place the bread on the warm plates, put banana on top and sprinkle with cinnamon sugar.

French toast with powdered sugar or honey is also very tasty.

Next time we will make French toast with apple!