

Storingzoete wentelsteffes

- Ingrediënten**
- 8 sneetjes (oud) brood
 - 4 eieren
 - Honing, siroop ...
 - Kopje melk
 - Boter



Klop de eieren in een ruime schaal.

Meng de melk door de eieren.



1

Laat een sneetje brood weken in het ei-melk-mengsel. Draai het eenmaal om. Neem een pan, doe er wat boter in en zet op het vuur.



2

Leg op een bord en serveer met honing of siroop.



3

Leg de geweekte boterham in de pan en bak ze mooi goudbruin langs beide zijden.

