



# Brioche wentelteefjes met rood fruit

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 75 gram ontdooid zomerfruit
- 25 milliliter honing
- 100 gram zuivelspread
- 25 gram poedersuiker
- 3 gram vanille extract
- 5 gram kaneel
- 200 gram brioche (4 boterhammen)
- 2 eieren
- 125 milliliter melk
- Roomboter of kokosolie om in te bakken

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Brioche wentelteefjes met rood fruit

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Doe het ontdooide zomerfruit in een pannetje met de helft van de honing. Verwarm 5 minuten op laag vuur. Klop ondertussen de zuivelspread los met de poedersuiker, het vanille extract en de helft van de kaneel.

Klop vervolgens de eieren los en meng met het restje (12 gram) van de honing en de andere helft van de kaneel. Verwarm een pan op middelhoog vuur met wat kokosolie of boter.

Haal een boterham door het eimengsel heen en leg in de pan. In een grote pan kun je er meer tegelijk bakken. Als de randjes bruin worden, kun je de wentelteefjes omdraaien en nog even aan de andere kant bakken.

Top tot slot af met het roomkaasmengsel en het rode fruit.  
Je kunt nu genieten van deze heerlijke wentelteefjes.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)