

# WENTELTEEFJES MET APPEL EN PINDA'S

15min

10min

Zeer eenvoudig



## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSOON

- 1 à 2 dikke sneetjes brioche
- 1 snufje kaneel
- 1 ei
- 70 ml melk (of plantaardige drank)
- 1 appel
- een beetje boter (of olie) om te bakken
- De spread: Andros Be Nuts! Knapperig
- Een paar pompoenpitten (optioneel)

## BEREIDING

01

Schil de appel en snijd hem in blokjes. Bak ze in een hete pan met een beetje boter (of olie) en een snufje kaneel, tot ze zacht zijn, ongeveer 10 minuten.

02

Klop het ei en de melk samen in een diep bord en dompel beide kanten van de brioche erin.

03

Smelt een beetje boter in een hete pan en bak de sneetjes brioche ongeveer twee minuten aan elke kant, tot ze mooi goudbruin zijn.

04

Beleg royaal met Andros Be Nuts! Knapperig, met gebakken appels en pompoenpitten.

