

Wentelteefjes van oud stokbrood – Jaap Tak



Ik heb me wel eens afgevraagd hoe we aan de gerecht naam “Wentelteefje” komen. Na wat speurwerk in oude kookboeken vond ik een plausibele verklaring nl.; Het zou afgeleid zijn van de tekst “wentel-’t-eventjes”.

Vroeger werd overgebleven voedsel nooit weggegooid en voordat het beschimmelde altijd nog weer verwerkt in een smakelijk gerecht bij de lunch of als een dessert. Wentelteefjes worden gebakken van oud droog wit of bruin brood. Mijn wentelteefjes zijn gemaakt van oud stokbrood. Je hebt vast nog stokbrood over van de afgelopen feestdagen. Stokbrood wordt altijd eerst taai en droogt daarna uit. Niet weggooien!! Drie opties >1 = Aan onze gevederde vrienden geven >2 = Wentelteefjes bakken voor bij de lunch of als lekkernij bij de koffie en 3 = Na een winterwandeling met een mok warme anijsmelk erbij.

Zoals vroeger en lekker ouderwets.

Wentelteefjes – Gemaakt van ongeveer 1/3^e oud stokbrood. Bereidingstijd ±15 min.

Ingrediënten; - Stokbrood- 1 ei- 200ml melk- snufje kaneel- roomboter- 1 zakje vanille suiker- Poedersuiker.

Nodig; Diep soepbord- Vork of garde- Paletmes o.i.d. voor het omdraaien van de teefjes- Koekenpan.

Bereiding; ... 1) Klop het ei/melk mengsel in het soepbord los met het snufje kaneel en de vanillesuiker.

2) Roomboter in koekenpan op laag vuur laten smelten.

3) Ongeveer 5 sneetjes (Niet te dun!) stokbrood in het ei mengsel leggen en na 15sec. omdraaien.

4) Vuur wat hoger zetten en met een vork de sneetjes stokbrood in de koekenpan leggen.

5) Is de bakzijde goudbruin dan omdraaien en vuur weer laag zetten., enz., enz.

6) De Wentelteefjes draperen op een schaal en bestrooien met poedersuiker.

Fijne feestdagen!