

Moederdag ontbijt; wentelteefjes met MonChou en kersen



Velthuizen
EUKINGE DANKARTEN

🕒 15 minuten

👤 1 persoon



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 sneetje oud brood

Kaneelsuiker

Scheutje melk

1 ei

100 gram MonChou

1 zakje vanillesuiker

2 el vanillekwark

4 aardbeien

2 el vlaaifruit kersen

poedersuiker

Stap 2 | Wentelteefjes bakken

Klop het ei los met een **scheutje melk** en een **eetlepel kaneelsuiker**. Halveer twee sneetjes brood. Haal deze door het mengsel en laat kort intrekken aan beide kanten. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur. **Bak de wentelteefjes** aan beide kanten goudbruin, ongeveer **2-3 minuten per kant**.

Meng ondertussen de **MonChou met de vanillesuiker en kwark**. Klop dit tot een gladde en romige crème. Doe de crème alvast in een spuitzak. **Was de aardbeien** en halveer deze.



Stap 3 | Opbouwen

Leg een wentelteefje op een bord. Besmeer rijkelijk met de **MonChou-crème**. Schep er wat **vlaaivulling** overheen. Herhaal alles met een **tweede laag**. Voor een extra feestelijke toren garneer je de wentelteefjes met verse aardbeien en poedersuiker.

Fijne Moederdag!

