



WENTELTEEFJES VAN SUIKERBOLLEN

Met crème fraîche en citroenmelisse



Supersimpel



Totaal: **15 - 20** min.



Eet binnen **5** dagen

Wentelteefjes kunnen wat ons betreft altijd! Maak dit gerecht dus ook gerust op een weekend-ochtend. De crème fraîche en de citroenmelisse zorgen voor frisheid, die deze stevige bollen goed kunnen gebruiken.



Friesse reuze-suikerbollen



Citroenmelisse ✨



Gemalen kaneel



Halfvolle melk ✨



Vrije-uitloepi ✨



Crème fraîche ✨

LEKKER — TOETJE

WENTELTEEFJES VAN SUIKERBOLLEN

BENODIGDHEDEN:

Garde, koekenpan.



1 Snijd van de **Friese reuzebollen** de bovenkant en de onderkant af ★. Snijd de **citroenmelisse** in reepjes.



2 Meng in een ondiep bord de suiker met de **kaneel**. Klop in een ander ondiep bord met een garde de **melk** met het **ei**.



3 Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Wentel ondertussen de **suikerbollen** door het eimengsel en vervolgens door het suikermengsel. Leg de **suikerbollen** in de pan en bak ongeveer 4 minuten per kant, of tot ze stevig beginnen te worden.



4 Verdeel de **wentelteefjes** over de borden, serveer met de **crème fraîche** en garneer met de **citroenmelisse**.

★ **TIP:** In dit gerecht snijd je de boven- en onderkant van de bol zodat deze de melk kan opnemen. De overige stukjes gebruik je in dit recept niet, maar je kunt ze uiteraard ook los meewentelen en bakken.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Friese reuze-suikerbollen (st) 1) 3) 7) 13) 20) 22) 25)	2	4
Citroenmelisse (blaadjes) 23) ★	6	12
Gemalen kaneel (tl)	3	6
Halfvolle melk (ml) 7) 15) 20) ★	125	250
Vrije-uitloopei (st) 3) ★	1	2
Crème fraîche (el) 7) 15) 20) ★	4	8
Kristalsuiker* (el)	3	6
Roomboter* (el)	1	2

*Zelf toevoegen | ★ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	2469 / 590	983 / 235
Vetten (g)	24	10
Waarvan verzadigd (g)	14,4	5,7
Koolhydraten (g)	78	31
Waarvan suikers (g)	51,9	20,7
Vezels (g)	1	0
Eiwit (g)	13	5
Zout (g)	0,9	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 13) Lupine

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 20) Soja 22) Noten

23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

