



Wentelteefjes met gekarameliseerde appels



INGREDIËNTEN

Voor **8 personen**:

- 8 boterhammen
- 4 eieren
- een scheutje melk
- 2 appels
- 2 el boter
- 2 el sucralose in poeder (traditioneel = 4 el suiker)

BEREIDING

Klop de eieren los met het scheutje melk in een brede kom.

Zet een pan op het vuur en laat even voorverwarmen. Doe er een eetlepel van de boter in en laat smelten.

Dompel de boterhammen kort onder in het eimengsel en bak goudbruin langs beide kanten in de pan voor ongeveer 2-3 minuten per kant.

Schil ondertussen de appels en snij in dunne partjes. Doe de andere eetlepel boter met de sucralose in een steelpannetje en breng aan de kook. Voeg de appeltjes toe en laat nog een paar minuten verder pruttelen tot de appeltjes gaar en goudbruin zijn.

Serveer de wentelteefjes met de gekarameliseerde appeltjes.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN**.eu