



Speculaaswentelteefjes

Zijn jullie kinderen ook gek op wentelteefjes? Bij ons wel en deze sinterklaas versie van wentelteefjes is een goede afsluiter voor de intocht. Al moet ik eerlijk bekken dat ik niet weet of ze nog honger hebben na het snoepen van al het lekker dat op tafel stond tijdens de intocht.

Ook lekker om de wentelteefjes in te smeren met het [pepernoten roomkaassmeersel](#) dat je gebruikt bij de pannenkoekentaart, [klik hier voor het recept](#).

Ingrediënten voor sinterklaas wentelteefjes voor 4 personen:

- 200 ml melk
- 1,5 theelepel speculaaskruiden
- 2 eetlepels vanillesuiker
- 2 eieren
- 8 tot 12 sneeën casinowit
- Boter

Klop de eieren los met een vork of garden. Voeg de melk, vanillesuiker en speculaaskruiden toe en klop dit goed door elkaar.

Je kunt het mengsel eventueel overgieten in een platte schaal, maar als je het direct in een soepbord hebt gedaan kun je daar ook prima het brood in onder dompelen.

Verwarm een koekenpan op het fornuis met een klontje boter.

In mijn pan passen 2 sneeën brood tegelijk, maar check dit van tevoren even. Dompel een voor een de sneetjes casinowit in het eiermengsel, zorg dat beide kanten goed doordrenkt zijn.

Bak de onder gedompelde sneeën brood in de pan aan beide kanten goudbruin en je hebt heerlijke wentelteefjes.

Roer een keer door het eimengsel voor je de volgende sneeën brood erin dompelt. Doe een nieuw klontje boter in de pan en bak de volgende wentelteefjes goudbruin. Doe dit tot iedereen voldoende wentelteefjes heeft gehad.