



Hartige wentelteefjes uit de oven maken



Ingrediënten

- 300 gram Gouda fenegriekkaas, in plakken gesneden
- 14 sneetjes oud witbrood
- 1 pot abrikozenjam of sinaasappelmarmelade
- 100 gram boter
- 4 ei
- 250 ml melk
- 250 ml slagroom
- peper en zout
- nootmuskaat
- quichevorm of lage vierkante taartvorm Ø 24 cm

Zin in een hartige lekkernij voor brunch of lunch? Onze ovegebakken wentelteefjes met Gouda fenegriekkaas zijn een heerlijke keuze. Deze comfort food klassieker krijgt een smakelijke twist met de toevoeging van fenegriekkaas en abrikozenjam. Eenvoudig te bereiden, maar o zo smaakvol.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2: Besmeer de sneetjes brood met abrikozenjam en leg de kaas erop.
- 3: Vet de vorm extra dik in. Snijd de sneetjes diagonaal door en leg ze dakpansgewijs in de vorm.
- 4: Klop de eieren los met de melk, room, peper, zout en nootmuskaat en schenk dit mengsel over de broodsneetjes.
- 5: Verdeel de rest van de boter in klontjes over de bovenkant.
- 6: Bak het gerecht 30-35 minuten in het midden van de oven gaar en lichtbruin.

Klaar om hartige wentelteefjes uit de oven te maken?

Wist je dat je Gouda fenegriekkaas kunt vervangen door Gouda naturel of jonge geitenkaas voor een andere smaakervaring? En als nootmuskaat niet jouw favoriete kruid is, probeer dan een vleugje kaneelpoeder. Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop en tover deze hartige wentelteefjes in de oven binnen 50 minuten op tafel voor een onvergetelijke maaltijd!