

Wentelteefjes

⌚ 15 minuten 👤 2 📖 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

01 Klop met een vork de eieren los in een diep bord en meng met de Fresubin 3.2 KCAL Drink vanille-karamel.

02 Laat de sneetjes brood aan beide zijden enkele minuten weken in de losgeklopte eieren.

03 Bak de wentelteefjes in een beboterde pan, ongeveer 2 minuten aan elke kant, tot ze mooi goudbruin zijn.

04 Werk af naar smaak met bloedsuiker, slagroom, confituur of vers fruit.

Ingrediënten

Eieren	2
Fresubin 3.2 KCAL Drink vanille-karamel	125 ml
Sneden brood	4
Boter	

Gebruikte producten



Fresubin 3.2 KCAL Drink - 125 ml (vanille-karamel)



Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.