Wentelteefjes met citroen en kokosslagroom

Ingrediënten

10 Sneetje(s) Brood
250 ml Melk
35 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 el (eetlepels) Citroenrasp
1 Stuk(s) Ei
25 g (gram) Roomboter (om in te bakken)
1 Blik(ken) Kokosmelk (blik of pakje)
Suiker (kristalsuiker)
Frambozen

Keukenspullen

Bord (diep)
Garde
Mixer met gardes
Kom

1. Wentelteefjes voorbereiden

Doe de **melk (250 ml)**, **suiker (35 g)**, **citroenrasp (1 el)** en het **ei** in een kom. Klop de ingrediënten los.

Doop de **boterhammen (10 stuks)** één voor één in het eimengsel. Leg deze in een andere schaal om in te trekken. Stapel de boterhammen op elkaar. Giet het overgebleven mengsel over de stapel boterhammen. Laat de boterhammen 10 minuten intrekken.

2. Wentelteefjes bakken

Verhit wat roomboter in een pan en bak de wentelteefjes aan beide kanten goudbruin. Dit duurt ongeveer 1 à 2 minuutjes per kant.

3. Kokosslagroom bereiden

Zet het blikje **kokosmelk (400 ml)** een nacht in de koelkast. Haal het blikje de volgende dag uit de koelkast. De kokoscrème en het water hebben zich nu gescheiden. Giet het water af en doe de crème in een kom. Voeg evt. **suiker** toe. Klop met een mixer met garden de kokosroom stevig. Hiervoor is even geduld nodig.

Serveer de citroen wentelteefjes op een bord met de kokosroom en **frambozen.**

> Wat minder zoet?
> Laat de suiker weg uit de kokosslagroom voor een minder zoete variant.

1. Wentelteefjes voorbereiden

Doe de **melk (250 ml)**, **suiker (35 g)**, **citroenrasp (1 el)** en het **ei** in een kom. Klop de ingrediënten los.

Doop de **boterhammen (10 stuks)** één voor één in het eimengsel. Leg deze in een andere schaal om in te trekken. Stapel de boterhammen op elkaar. Giet het overgebleven mengsel over de stapel boterhammen. Laat de boterhammen 10 minuten intrekken.

2. Wentelteefjes bakken

Verhit wat roomboter in een pan en bak de wentelteefjes aan beide kanten goudbruin. Dit duurt ongeveer 1 à 2 minuutjes per kant.

3. Kokosslagroom bereiden

Zet het blikje **kokosmelk (400 ml)** een nacht in de koelkast. Haal het blikje de volgende dag uit de koelkast. De kokoscrème en het water hebben zich nu gescheiden. Giet het water af en doe de crème in een kom. Voeg evt. **suiker** toe. Klop met een mixer met garden de kokosroom stevig. Hiervoor is even geduld nodig.

Serveer de citroen wentelteefjes op een bord met de kokosroom en **frambozen.**

> ### Wat minder zoet?
> Laat de suiker weg uit de kokosslagroom voor een minder zoete variant.