

Wentelteefjes met BBQ-karamelsaus en aarbeien.

👤 6 personen ⌚ 30 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- Brioche brood
- 2 grote eieren
- 200 ml volle melk
- 1 el Funky Ouma Cinnamon Sugar
- 1 tl vanille-extract
- Snufje zout
- Roomboter
- **Voor de BBQ-karamelsaus:**
- 200 gr suiker
- 50 ml water
- 100 gr roomboter
- 150 ml slagroom
- Zeezout (optioneel)
- **Toppings:**
- Verse aardbeien
- Poedersuiker
- Ijs
- **Benodigdheden:**
- Skillet of plancha
- Gietijzeren sauspan
- Rookhout (optioneel)



1. Breng je BBQ naar een temperatuur van 180 tot 200 graden.
2. Doe de suiker en het water in de sauspan en zet dit in de BBQ. Laat dit zonder te roeren langzaam karamelliseren tot een diep goude kleur.
3. Belangrijk: Niet roeren! Wanneer je suiker verwarmt met een beetje water, begint het langzaam te smelten en karamelliseren. Als je in die fase roert, kunnen de suikerkristallen langs de rand van de pan zich hechten aan je lepel of terugvallen in het mengsel, waardoor ze opnieuw kristalliseren en de karamel korrelig of klonterig wordt.
4. Voeg de boter toe en roer het door totdat de boter volledig gesmolten is.
5. Haal de pan van het vuur en giet voorzichtig de slagroom erbij. PAS OP! Dit kan gaan spatten!
6. Roer het goed door en zet de pan terug op het vuur.
7. Voeg optioneel het vanille-extract en zeezout toe.
8. Laat de saus 5 minuutjes indikken en haal van het vuur.
9. Klop de eieren los in een kom en voeg de melk, kaneelsuiker, vanille-extract en een snufje zout toe.
10. Roer goed door tot een glad mengsel.
11. Snijd het brioche brood in plakken van ongeveer 2cm dik en haal ze door het beslag.
12. Smelt een klontje boter op de plancha en bak de wentelteefjes om en om, tot ze aan beide kanten knapperig en goudbruin van kleur zijn.
13. Maak een stapeltje van 2 á 3 wentelteefjes en giet de karamelsaus eroverheen.
14. Maak af met poedersuiker, vers fruit of een klontje vanille-ijs!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl