



PAIN PERDU MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Aantal: 16 stuks

Portie: 1 snee Pain Perdu

INGREDIËNTEN

- 28 sneetjes volkorenbrood
- 12 grote eieren
- 1,5 l magere of halfvolle melk
- 1 tl. vanille-extract
- 900 gr. aardbeien in stukjes
- 230 ml. magere zure room
- 115 gr. ongezouten boter

- 200 gr. bruine suiker
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Trek het brood in kleine stukjes. Meng de eieren, melk en vanille. Doe de boter

en bruine suiker in een steelpan en breng aan de kook. Giet nu het mengsel van gesmolten boter en bruine suiker op de bodem van een cakeblik. Voeg de stukjes brood toe en giet er het eiermengsel over. Laat het brood weken. Bedek met folie en bak gedurende 35 - 45 minuten op 180 °C. Haal daarna uit de oven, leg de schotel ondersteboven in een andere schotel waardoor het mengsel van bruine suiker en boter zichtbaar wordt. Leg 3 rijtjes aardbeien op het brood en bedek het Pain Perdu met een spuitzak afwisselend met zure room en Nutella.