

Peer Caramel Wentelteeftjes

Een heerlijk begin van je dag! De Peer Caramel Wentelteeftjes gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor ongeveer 6 personen

- 8 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 2 peren
- 1 el boter
- 50 g donkerbruine basterdsuiker
- 200 g suiker
- 1 tl kaneel
- Snufje nootmuskaat
- 6 sneetjes oud brood
- 4 eieren
- 420 ml melk
- 2 tl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Schil de peer en snijd deze in plakken van ongeveer een halve centimeter dik. Smelt een eetlepel boter in de pan en voeg de peer toe. Kook de peer zacht in ongeveer 10 minuten. Zet het vuur uit en voeg de donkerbruine suiker, kaneel en nootmuskaat toe.
2. Snijd de sneetjes brood diagonaal door de helft. Vet een bakvorm in (ongeveer 20 centimeter) en plaats de sneetjes brood zo in de bakvorm dat ze overlappen. Stop de Werther's Original Soft Caramel snoepjes tussen het brood.
3. Klop in een kom de eieren los en voeg de suiker, de melk en het vanille-extract toe. Giet het mengsel over het brood heen en verdeel de peer over het brood. Laat het geheel minimaal een uur staan of dek af en laat een nacht in de koelkast staan.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak het geheel ongeveer 30 minuten tot goudbruin.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 30 minuten