



Scheurbrood met kaneel en bruine suiker



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 eieren
1 scheutje melk
4 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel kaneel
1 wit brood (groot)

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los en meng met de melk, de suiker en de kaneel.
- 2.** Bekleed een rechthoekige cakevorm met bakpapier.
- 3.** Dompel elk sneetje brood in het eimengsel, tot het goed doordrongen is en plaats rechtop in de cakevorm. Druk de sneetjes brood goed tegen elkaar. Werk zo door tot de cakevorm helemaal is gevuld.
- 4.** Zet ± 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Serveer lauwwarm.