



Verloren brood met mascarpone en blauwe bessen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eieren
4 deciliter melk
1 theelepel kaneel
vanillesuiker (2 zakjes)
8 sneden brood
boter
250 gram mascarpone
4 eetlepels honing (of agavesiroop)
400 gram blauwe bessen
bloedsuiker
muntblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren met de melk, de kaneel en de vanillesuiker schuimig.
- 2.** Wentel de sneetjes brood in dit mengsel.
- 3.** Bak ze daarna goudbruin in boter.
- 4.** Klop de mascarpone luchtig met de honing. Geef bij het brood.
- 5.** Werk af met de blauwe bessen.
- 6.** Bestrooi met bloedsuiker en garneer met muntblaadjes.