



## Hartige wentelteefjes uit de oven maken



### Ingrediënten

- 300 gram Gouda fenegriekkaas, in plakken gesneden
- 14 sneetjes oud witbrood
- 1 pot abrikozenjam of sinaasappelmarmelade
- 100 gram boter
- 4 ei
- 250 ml melk
- 250 ml slagroom
- peper en zout
- nootmuskaat
- quichevorm of lage vierkante taartvorm Ø 24 cm

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Besmeer de sneetjes brood met abrikozenjam en leg de kaas erop. Vet de vorm extra dik in. Snijd de sneetjes diagonaal door en leg ze dakpansgewijs in de vorm. Klop de eieren los met de melk, room, peper, zout en nootmuskaat en schenk dit mengsel over de broodsneetjes. Verdeel de rest van de boter in klontjes over de bovenkant. Bak het gerecht 30-35 minuten in het midden van de oven gaar en lichtbruin.

**TIPS** Gouda fenegriekkaas kan worden vervangen door Gouda naturel of Jonge geitenkaas.  
Neem in plaats van nootmuskaat een mespuntje kaneelpoeder.