



Broodrolletjes met appel

Die ochtendjes dat je niet snel moet zijn, dat je rustig kan wakker worden met een heerlijk kopje koffie en dat het ontbijt de lekkerste maaltijd van de dag wordt. Het is geen begin van een sprookjesboek, het is een haalbare droom tenminste als je deze broodrolletjes met appel en kaneel wilt maken. Ik vind het super gezellig om 's morgens in mijn keuken helemaal alleen in de weer te zijn. Op 't gemakske, just me, myself, wat brood en appels. ☐ Om dan die slaperige oogjes te zien, nieuwsgierig naar die heerlijke geur uit de keuken.

Wat heb je nodig (voor 4 personen):

8 sneden wit (sandwich) brood (op zijn lang gesneden) voor 16 rolletjes
3 eieren
2 dl melk
3 appels
sap van ½ citroen
kaneel (naar smaak)
100 g Mon Chou (verse roomkaas)
150 witte suiker

vetstof

Hoe maak je het:

Snijd de korstjes van het brood. Gebruik een deegrol om het brood wat platter te maken. Die korstjes niet weggooien hé. Je kan de korstjes krokant bakken in de oven en gebruiken in een [slaatje](#) of in [soep](#) mmm.

Neem een kom en kluts hierin de eieren met de melk. Neem een andere kom waar je de suiker met het kaneelpoeder mengt. Zet de 2 kommen even aan de kant.

Schil de appels en snijd er blokjes van. Sprenkel er citroensap over. Smelt een beetje vetstof in een pan en bak de appelblokjes goudbruin.

Smeer een laagje roomkaas op de sneetjes brood. Verdeel er vervolgens de appeltjes over de sneetjes brood en rol deze strak op. Ik maak van 1 lange boterham 2 rolletjes. Je krijgt dus 16 rolletjes.

Smelt wat vetstof in een pan. Rol de rolletjes door het ei-melk mengsel en bak ze vervolgens tot ze goud bruin. Strooi er onmiddellijk de suiker met kaneel over.

Als dit niet heerlijk wakker worden is?

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace- @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

Liefs,

