

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
bloemsuiker
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 bloemsuiker en garneer met muntblaadjes.**