# Hartvormig verloren brood

## Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|---|---|
| | Boter |
| | Kaneelpoeder |
| | Honing |
| | Bloemsuiker |
| 2 | Eieren |
| 4 sneetjes | brood |
| 2 zakjes | Vanillesuiker |
| 200 ml | Melk |
| | Blauwe bessen |
| | Frambozen |
| | Aardbeien |

---

## Bereiding

1. Maak een hartjesvorm van de sneetjes brood.
2. De eieren klop je los samen met de koemelk.
3. Voeg kaneel en vanillesuiker toe en meng verder.
4. Leg een snee brood voor 30 seconden in het mengsel (Let op: afhankelijk van de dikte van het brood - het brood mag niet stuk gaan)
5. Verwarm een pan met boter of margarine.
6. Leg het brood in de pan en bak per zijde 2 à 3 minuten tot de zijdes lichtbruin kleuren.
7. Leg het gebakken brood op een bord en bestrooi licht met bloemsuiker.
8. Dresseer verder met het fruit en enkele druppels honing.