

Wentelteefjes

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 60 gr roomkaas
- ½ el stevia
- ½ el bakpoeder
- 1 el lijnzaad
- 1 klontje boter
- kaneel
- fruit naar keuze



Bereidingswijze:

1. Mix de eieren, roomkaas, lijnzaad, bakpoeder en stevia en voeg kaneel naar smaak toe.
2. Giet het mengsel in een diep bord en stop dit 2-3 minuten in de magnetron op 900 Watt. Als het 'deeg' gestold is haal je het eruit..
3. Verhit wat boter in een pan en bak het 'broodje' aan beide kanten goudbruin.
4. Serveer met fruit, bijvoorbeeld kersen of framboos.