**Wentelteefjes met boerenjongens van Margo Reuten**

Nodig:

*Voor de wentelteefjes*

4 brioche-broodjes

2 eieren

3 dl melk

1 snuf kaneel

1 eetlepel roomboter

4 eetlepels kaneelsuiker

1 dl vanilleslagroom

*Voor boerenjongens (maak dit een paar dagen van tevoren; kan eventueel ook uit een potje)*

4 dl Moscato d’Asti

1 kaneelstokje

1 vanillestokje

schil van een sinaasappel

schil van een citroen

1 steranijs

1 blaadje laurier

1,5 dl brandewijn

1 kruidnagel

50 gram rozijnen

50 gram krenten

*Voor de vanilleparfait*

1,5 dl witte wijn

1 vanillestokje

3 eierdooiers

3 eiwitten

195 gram suiker

4 dl halfgeslagen room

Bereiding:

Laat het brood twee dagen uitdrogen. Meng de eieren, de melk en het kaneelpoeder. Leg de broodjes in het mengsel. Smelt boter in een koekenpan en bak de wentelteefjes. Rol ze daarna in de kaneel­suiker. Garneer met boerenjongens en vanilleparfait.

*Boerenjongens*

Meng alle ingrediënten (behalve de rozijnen, krenten en brandewijn) en kook dit een uur. Voeg dan de krenten en rozijnen toe, en als het is afgekoeld de brandewijn. Bewaar een paar dagen op een donkere plek voor gebruik.

*Vanilleparfait*

Trek een vanillestokje 10 minuten op laag vuur in de wijn, en voeg 75 gram suiker toe. Klop de dooiers los en voeg de wijn toe. Blijf roeren. Als de massa gaar is, deze met een mixer koud kloppen. Zet dit vervolgens in de koelkast. Klop de eiwitten met de overgebleven suiker en meng dit met de dooiermassa en half­geslagen room. Laat dit ten slotte aanvriezen in een rond vormpje.