



## Gegrild suikerbrood met kaneelijs en blauwe bessen

Door de toevoeging van honing is dit gerecht niet geschikt voor kinderen van 0 tot 1 jaar.

### Benodigheden (4 personen)

300 gram blauwe bessen  
4 sneetjes suikerbrood  
25 gram boter  
2 eetlepels suiker  
1 theelepel kaneelpoeder  
2 sinaasappels  
2 eetlepels honing  
1 l kaneelijs  
poedersuiker

### Bereiden suikerbrood

- Leg de sneetjes suikerbrood naast elkaar op een bakplaat.
- Besmeer ze met boter.
- Meng de suiker met kaneelpoeder en strooi dit mengsel over de sneetjes brood.
- Rasp de schil van 1 schoongeboende sinaasappel en pers de sinaasappels.
- Verwarm de blauwe bessen in het sinaasappelsap waaraan de honing wordt toegevoegd.
- Rooster de sneetjes brood onder een hete ovengrill goudbruin.
- Leg ze op 4 borden met erop of ernaast bolletjes ijs.
- Giet de warme blauwe bessen erover en bestrooi het gerecht rijkelijk met poedersuiker.

### Variatietips

In plaats van suikerbrood is notenbrood ook heel lekker.

Voeg eens een scheutje bessenlikeur of crème de cassis bij de warme blauwe bessen.