

SÜßER BROTMUFFIN



Für 1 Portion:

1 EL Mehl
100 ml pflanzliche Milch (optional: Kuhmilch)
1 TL Zimt
1 TL Zucker (optional: Ahornsirup,
Agavendicksaft, Honig)
30g vegane Butter (optional: Margarine, Butter)
40 g Schokolade
1 Scheibe Brot (Weißbrot)
1 TL Nüsse (z. B: Walnüsse, Haselnüsse)
1 Apfel (optional Birne, Banane, ...)
Schüssel
Schraubglas oder Muffinförmchen

Klimatipp: Verwerfe altes Brot, das du sonst
vielleicht wegwerfen würdest



Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Brotscheibe klein schneiden, mit Milch und
Süßungsmittel in Schüssel einweichen lassen.

Nüsse und Obst klein schneiden und mit 1 EL
Butter und eingeweichten Brot vermengen. Falls
die Masse zu flüssig scheint, ggf. Mehl
hinzugeen. Wer mag verfeinert mit Zimt.

Den "Teig" in ein Schraubglas füllen, ohne
Deckel für ca. 25 Min in den Ofen geben.

Schokolade und restliche Butter in Wasserbad
schmelzen. Den Brotmuffin etwas abkühlen
lassen und dann die geschmolzene Schokolade
darüber geben. Mit Nüssen und Obst verzieren.