

# SÜßER BROTMUFFIN FÜR 1 PORTION



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

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Brotscheibe klein schneiden, mit Milch und Süßungsmittel in einer Schüssel einweichen lassen. Nüsse und Obst klein schneiden und mit 1 EL Butter und dem eingeweichten Brot vermengen. Falls die Masse zu flüssig scheint, ggf. Mehl hinzugeben. Wer mag verfeinert mit Zimt.

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

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

