

Brot-Muffin im Glas



Für 1 Portion

Zutaten

- 1 Scheibe Weißbrot
- 100 ml pflanzliche Milchalternative
- 1 TL Zucker (oder Agavendicksaft)
- 1 TL Zimt
- 1 EL Mehl
- 1 TL Nüsse
- 1/2 Apfel (oder anderes Obst deiner Wahl)
- 1 EL Margarine
- 2–3 Stück Schokolade

Tipp: Wie wäre es mit einem Brot-Auflauf? Dafür die Zutaten der Größe deiner Auflaufform anpassen und die Backzeit minimal erhöhen.

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Brot klein schneiden und mit der Milchalternative, Zimt und Zucker in einer Schüssel einweichen. Ist die Masse zu flüssig, etwas Mehl zugeben.
3. Nüsse, Schokolade und Obst klein schneiden.
4. Zutaten in einem Schraubglas schichten. Dafür abwechselnd eine dünne Schicht Brotmasse, Obst, Schokolade, Nüsse und einen Klecks (vegane) Butter in das Glas geben, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
5. Ohne Deckel für ca. 25 Minuten backen.
6. Wer mag, dekoriert den abgekühlten Brot-Muffin mit geschmolzener Schokolade. Lecker!