1A+1B

Vegetarisch

Arme-Ritter-Muffins mit geschmolzener Schokolade

Zubereitungszeit
30 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Ei in einer tiefen Schüssel aufschlagen und mit dem Zimt vermischen. Die Brotscheiben jeweils einmal durchschneiden. Die Brotstreifen durch das Ei ziehen, sodass sie vollständig mit der Eimischung bedeckt sind. Die Streifen biegen und abwechselnd gegen die Seite der Muffinform stellen, sodass sie ineinandergreifen. Zwei Streifen pro Muffinform verwenden. Das halbe Stück Osterhase in die Mitte der Muffins legen und die Muffinform in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Muffins in ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Mit dem Zweig Minze garnieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle witbrood
- [ ] 1 PS. food & lifestyle Milchschokoladen-Osterhase, halbiert
- [ ] 1 Ei
- [ ] ½ TL Zimt
- [ ] Zweig frische Minze
- [ ] Extra: Muffinform(en)

Nährwerte pro Person

Energie	**336 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**17 g**
Eiweiß	**22 g**