



1A+1B

Vegetarisch

Wentelteefjesmuffins met gesmolten chocolade



Bereidingstijd
30 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop het ei los in een diep schaaltje en meng met de kaneel. Snijd de sneetjes brood allebei één keer doormidden. Haal de repen brood door het ei, zodat deze helemaal bedekt zijn met het eimengsel. Buig de repen brood en zet ze om en om tegen de zijkant van de muffinvorm zodat ze als het ware in elkaar vallen. Gebruik twee reepjes brood per muffinvorm. Leg het halve stukje paashaas in het midden van de muffins en schuif de muffinvorm in de voorverwarmde oven. Bak de muffins in circa 10-12 minuten goudbruin. Garneer met het takje munt.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle witbrood
- ☐ 1 PS. food & lifestyle melkchocolade paashaasje, doormidden gesneden
- ☐ 1 ei
- ☐ ½ tl kaneel
- ☐ Takje verse munt
- ☐ Extra: Muffinvorm(pjes)

Voedingswaarden per persoon

Energie	336 kcal
Koolhydraten	9 g
Vet	17 g
Eiwit	22 g