



Knabbeln

Weißbrot,
Bauernstuten oder
anderes übrig
gebliebenes Brot

Zucker

Milch, Kaffee oder
Milchkaffee

Das Brot in mundgerechte Stücke teilen. Diese auf ein Backblech geben und für ca. 15 Minuten bei 150 Grad goldbraun rösten.

In luftdichten Behältern aufbewahrt, sind die Knabbeln recht lange haltbar.

Diese getrockneten Brotstücke zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit in eine Müslischale geben, mit Zucker überstreuen und - je nach Jahreszeit - mit heißer oder kalter Milch (bzw. Milchkaffee) übergießen.

Tipp: Knabbeln kann man auch in Bäckereien im Münsterland kaufen!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

