



Stop madspild

Ingredienser

5-6 skiver af daggammelt brød (rest)

Kanelsmør:

50 g blødt smør

1 dl brun farin

1 tsk. kanel

Beskrivelse

Kanelsmør: Rør smør, farin og kanel sammen.

Smør brødsiverne med kanelsmør på begge sider. Kom lidt mere på den side som vender op. Læg de smurte brødsiver på en bageplade med bagepapir og bag dem ved 180 grader i ca. 12-15 minutter til de er gyldne og karamelliserede. Lad brødene køle af i 5 minutter inden de serveres.