

Toastmuffins mit Speck, Ei und Käse

Zutaten für 12 Muffins:

- 300 g Toastbrot (12 Scheiben)
- 12 Eier (Gr. M)
- Schinkenwürfel (oder Speck)
- Paprika (wahlweise)
- Lauchzwiebel (wahlweise)
- 100 g geriebener Käse
- Schnittlauch (frisch)



Für die Förmchen

- Butter

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Toastbrotmuffins selber machen - so gehts

1. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Nimm dir eine Muffinform und gib in jede Mulde ein bisschen Butter.
3. Rolle die Toastbrotsscheiben mit einem Nudelholz etwas flacher. Dann stichst du das Toastbrot kreisförmig aus und drückst es in die Mulden der Muffinform.
4. Schneide den Speck in kleinere Streifen und kleide nun die Muffinmulden über dem Toastbrot damit aus. Du kannst ihn auch vorher kleingeschnitten anbraten, das gibt noch etwas mehr Aroma. Wer mag, gibt nun ein paar Paprikawürfel darauf.
5. Schlage dann die Eier einzeln auf und fülle die Mulden damit.
6. Schiebe die Toastmuffins für 20 Minuten in den Ofen.
7. Dann streust du etwas geriebenen Käse darüber und bäckst sie für weitere 5-10 Minuten. Das Ei sollte richtig gestockt sein.
8. Bestreue sie vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

