



Herzhafte Ei-Speck Muffins

Menge	Zutaten
6 Stück	Toastbrot
6 Stück	Frühstücksspeck (Scheibe)
6 Stück	Eier
Ca.40 gr	Gouda oder anderen Schmelzkäse
1 EL	Butter
	Frischen Schnittlauch
	Salz und Pfeffer
	Muffinform
	Nudelholz
	Kreis-Ausstechform oder ein Glas

Zubereitung:

1. Schürze um, den Backofen auf ca. 175C vorheizen. Die Toastscheiben nach und nach mit einem Nudelholz gut ausrollen und passende Kreise für Muffinform ausstechen. (Aus dem übrigen Toast kannst du später z.B. French Toast machen) Mit etwas flüssiger Butter bepinseln und in die Muffinform flachdrücken.
2. Speck schön rund in den Muffinformen rundherum legen, damit eine Mulde entsteht. (Wer will kann noch den Speck in einer Pfanne kurz anbraten, dann ist er noch viel knuspriger) Ein wenig Schmelzkäse reinlegen.
3. Je 1 Ei aufschlagen und in die mit Speck ausgelegten Mulden geben.
Jetzt im Backofen ca 10 max 15 Minuten backen
(immer wieder einen Blick in Ofen werfen- da jeder Ofen anders funktioniert).
4. Zum Schluss kurz vom Servieren den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und die fertigen Ei Speck Muffins damit garnieren.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken und warm servieren – so schmecken sie am besten.

Viel Spass beim Nachmachen !



Lucina's Tipps:



Ein schnelles und köstliches Frühstück.

Eignet sich perfekt auch für die Zubereitung mit Kindern.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit !!*

Eure Lucina Cucina