

Rezept

Herzhafte Spiegelei-Muffins

Ein Rezept von Herzhafte Spiegelei-Muffins, am 27.04.2024

Zutaten

12 Scheiben Toastbrot	12 TL weiche Butter
1 Packung Bacon (Frühstücksspeck, 125g)	12 Eier (Größe S)
Salz	schwarze Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter für das Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 11 g F, 10 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, (Ober- und Unterhitze nehmen, Umluft trocknet die Eier aus). Muffinblech mit Butter einfetten.
2. Toastscheiben mit der Teigrolle dünn ausrollen und mit je 1 TL Butter bestreichen.
3. Toastscheiben mit der bestrichenen Seite in die gefetteten Mulden des Muffinblechs drücken. Bacon-Scheiben quer halbieren und in die Mulden legen. Jeweils 1 Ei hineinschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im heißen Ofen (Mitte) auf dem Rost 12-15 Minuten backen und kurz ruhen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen. Dann aus den Mulden lösen und servieren.