



Frühstücksmuffins mit Ei und Bacon

Zutaten

- 6 Slightly leveled tablespoons Vollkorntoastbrot
- 2 EL Butter
- 12 Slightly leveled tablespoons Bacon
- 30 g Gouda, gerieben
- 6 Ei(er)
- etwas MAGGI Würze

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Aus Toastbrot mit einem Glas oder einer kleinen Schüssel Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 6 cm). In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Toastbrotsscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten und herausnehmen. In der Pfanne den Bacon von beiden Seiten braten. Darauf achten, dass die Baconscheiben nicht zu knusprig werden. Sie müssen formbar bleiben. Herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.
3. Mulden einer Muffinform kreisförmig mit jeweils 2 Scheiben Bacon auslegen. Jeweils eine Scheibe Toastbrot hineindrücken. Gouda auf den Toastbrotsscheiben verteilen. Ei(er) einzeln in eine Tasse aufschlagen. Ei(er) entweder ganz lassen oder nach Geschmack verquirlen. Jeweils mit 2 Spritzern MAGGI Würze würzen und vorsichtig über die Toastbrotsscheiben fließen lassen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 13 Min. backen, bis die Eier die gewünschte Konsistenz haben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	292 kcal
Fett	20 g
Protein	14 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Stück