

# Rezept für Eier-Speck-Muffins

Was gehört zu einem richtigen Frühstück dazu? Eier. Am allerbesten: Schnell und einfach, aber mit Effekt! Wir haben für Sie das passende Rezept für Eier aus dem Ofen.



## Zutaten für 6 Stück

12 Streifen Speck  
6 Eier  
10 g Cheddarkäse  
6 Brotscheiben oder Toast  
Butter

## Zubereitung

Cheddar reiben und Brotscheiben ausstechen oder in passende Größe für die Muffinform schneiden

Den Speck in einer Pfanne anbraten. Damit der Speck gleich noch in die Förmchen passt, sollte er nicht zu kross gebraten werden. Speck auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und nun je zwei Scheiben in die eingefettete Muffinform geben.

Ofen auf circa 180°C vorheizen.

Legen Sie die Brotscheiben auf den Speck, leicht andrücken und verteilen Sie den geriebenen Käse darauf.

Schlagen Sie nun jeweils ein Ei in die Speck-Brot-Käse-Förmchen und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Nun müssen die Muffins für circa 10-15 Minuten im Ofen backen, je nachdem wie knusprig die Muffins werden sollen.

Für die Optik mit etwas Schnittlauch oder Petersilie garnieren



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)