



Toast-Eier

Zutaten für zwei Stück:

2 Scheiben Sandwich-Toast (gerne Vollkorn)
2 Scheiben Schinken oder Speck
2 Scheiben Käse
2 Eier (Gr. M)
2 TL Frischkäse (gerne mit Kräuter etc.)
Pfeffer/Salz
Butter zum fetten der Formen (oder Backtrennspray)

Zubereitung:

Zwei Soufflé-Formen (alternativ Muffinblech) gut mit Butter fetten. Toastscheiben mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in die Formen drücken, je 1 TL Frischkäse auf den Boden geben und mit Schinken/Speck + Käse am Rand entlang auskleiden. Eier vorsichtig in die Mulden schlagen. Bei 200°C Ober-/Unterhitze für 20-25 Minuten backen (ich mag es wenn das Eigelb noch ganz leicht flüssig ist). Die Toast-Eier vorsichtig aus der Form entnehmen und mit Salz + Pfeffer würzen.

Tipp:

Wer Soufflé-Formen hat kann große Sandwich-Toastscheiben und Eier in Gr. M verwenden. Die Mulden der Muffinform sind kleiner, hier eignet sich die normale Toastbrotgröße, sowie Eier in Gr. S. Ich verwende außerdem gerne Vollkorntoast. Schinken, Speck, Käse, sowie der Frischkäse kann ganz nach Geschmack und Vorrat gewählt werden. Die Formen sollten gut gefettet werden, sonst lässt sich der Toast schlecht lösen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de