

Unser Rezept für:



Pikante Toast-Muffins

Zutaten für 6 Muffins

6 Scheiben Toastbrot
3 Eier
150 ml Schlagobers
50 g geriebener Käse
6 Scheiben Schinken
Nach Belieben:
Einige getrocknete Tomaten



1) Toastbrot entrinden und mit dem **Back'n'Roll** etwas flach ausrollen. Die Mulden der **Easyplus Tupcakes** mit Toastbrot auskleiden.

2) Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden, Schinken im **Speedy Boy** fein hacken. Beides in die Toast-Körbchen füllen.

3) Eier mit Schlagobers im **Shake It 350 ml** verschütteln, Käse dazu geben, salzen und pfeffern. Ei-Masse bis zum Rand in die Körbchen füllen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

4) Muffins kurz überkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Blattsalat servieren.