



Herzhafte Frühstücksmuffins

ZUTATEN FÜR 8-9 MUFFINS:

- 275 g B:PURE Haferbrot
- 200 ml heiße Milch
- 100 g Bacon-Würfel
- 1 EL Öl
- 1-2 Schalotten (ca. 50 g), geschält und fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 5 Stiele Thymian
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g geriebener Emmentaler o.ä. Käse
- 1 Packung Natronpulver
- 8-9 Wachteleier
- Salz, Pfeffer schwarz gemahlen
- frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

- Muffinblech
- Öl für die Form
- Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in kleine Würfel (ca. 1 x 1 cm) schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben. Mit der heißen Milch begießen, mit einem Kochlöffel etwas vermengen. Beiseitestellen und für 20 Minuten aufquellen lassen.
2. Bacon-Würfel in einer heißen Pfanne kurz anbraten. Öl hineingeben und Schalotten- sowie Knoblauchwürfel kurz mit anschwitzen.
3. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und klein hacken.
4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Bacon, Schalotten, Knoblauch und Thymian miteinander vermischen. Diese Mischung mit den Eiern, dem Käse und dem Natronpulver zu den eingeweichten Brotwürfeln geben. Alles sehr gut miteinander vermengen, bis eine leicht kompakte Masse entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft abschmecken
6. Muffinblech mit Öl ausfetten.
7. Die Muffin-Masse mit einem Löffel in die ausgefetteten Formen füllen. Im Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten das Backblech mit einem Topf-Handschuh aus dem Ofen holen und mit einem Teelöffel in jeden Muffin eine „tiefe“ Mulde drücken. In jede Mulde jeweils ein aufgeschlagenes Wachtelei hinein gleiten lassen. Die Form wieder in den Ofen schieben und weiter backen, bis die Muffins goldbraun sind und die Eier gut gestockt.
8. Die Form mit einem Topf-Handschuh herausnehmen und für 15 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig die Muffins aus der Form nehmen und warm mit ein paar Schnittlauchröllchen servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, inkl. Backzeit.

GUTEN APPETIT!