



TOASTMUFFINS MIT SCHINKEN, KÄSE UND EI

Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben frisches Toastbrot
12 TL weiche Butter/Margarine
12 Scheiben Schinken oder Trockenfleisch
12 Eier (Gr. S oder M)
Etwas geriebenen Käse (Emmentaler, Gouda usw.)
Nach Wunsch 12 TL Ajvar
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 190°C Ober-/Unterhitze. Die Ränder der Toastscheiben entfernen und die Scheiben mit einer Teigrolle möglichst dünn ausrollen. Die Ränder nicht wegwerfen, sondern klein würfeln, in einer Pfanne mit Butter anbraten und als Suppeneinlage verwenden.
- Die Toastscheiben jeweils mit 1 TL Butter bestreichen, oder ihr fettet die Form mit Backspray ein. Die Toasts mit der Butterseite nach unten in die gefetteten Mulden eines 12-er Muffinblechs vorsichtig drücken.
- In jeden Muffin einen TL Ajvar geben oder Kräuterbutter, darauf je 1 Scheibe Schinken in die Toastmulden legen. 1 Ei in jede Mulde aufschlagen. Noch etwas geriebenen Käse darüberstreuen (könnt ihr zusätzlich zwischen die einzelnen Schichten geben) und im heißen Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
- Bei der Hälfte der Zeit, mit zwei Gabeln den Käse oben etwas zur Seite schieben, weil dieser eine Isolation bildet und die Eier sonst nicht gut durch werden.
- Danach kurz ruhen lassen. Vorsichtig aus den Mulden heben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und warm genießen.

Tipp: Ihr könnt auch andere Brotsorten verwenden, allerdings sollte das Brot frisch und weich sein, damit ihr es in die Muffinmulden drücken könnt. Ich habe im Video nur 6 Toastscheiben verwendet, allerdings habe ich eine Jumbo-Muffinform und die großen American Sandwich Toastscheiben verwendet. Wenn ihr die 12-er Form verwendet, nehmt dann keine zu großen Toastscheiben.



MUFFINI OD TOSTA SA ŠUNKOM, SIROM I JAJIMA

Sastojci za 12 muffina:

12 kriški svježeg tosta
12 kaštica margarina
12 listova šunke (pureće, pileće, pastrme ili sudžuka)
12 Jaja (vel. S ili M)
malo naribanog sira (Emmentaler, Gouda, itd.)
po želji 12 kaštica ajvara
soli, bibera



Priprema:

- Zagrijati rernu na 190°C. Od svakog tosta okrajak odrezati i staviti na stranu. Okrajke ne bacati nego izrezati na kockice, ispržiti na puteru i koristiti za kremsupe.
- Šnite tosta sa valjkom za tijesto što tanje razvaljati. Svaku šniticu sa kašticom putera namazati i sa stranom na kojoj je puter staviti u kalup za muffine. A ako imate spray za podmazivanje, možete i njega koristiti za pleh.
- U svaki kalup staviti po kašticu ajvara, zatim po jedan list šunke i po jedno jaje. Na vrh (a možete i između slojeva) staviti još malo sira i peći u rerni jedno 15-20 min. Nakon pola vremena, sa viljuškama otvorite malo gornji sloj sira da bi se jaja bolje ispekla.
- Izvaditi iz rerne i ostaviti još koji min da odmore. Polako vaditi iz kalupa. Začiniti sa malo soli i bibera i servirati tople.

Savjet: Možete i drugi vrstu kruha koristiti ali po mogućnosti što svježiji da biste ga lakše stavili u kalupove. Ja sam u videu koristila samo 6 kriški tosta, jer sam muffine pravila sa jumbo-formom u koju mi stanu American Sandwich Toast-kriške (velike). Ako koristite klasičnu formu za muffine (12 komada), koristite tost jedne male ili srednje veličine.