



# Egg Muffins

mit unserem Schinkenspeck

## Zutaten für 3 Personen:

1 Pckg. WOLF Thüringer Schinkenspeck (300 g)

6 Eier, Größe M oder L

2 TL Öl

Salz und Pfeffer

## Tipp:

Wenn man eine Silikonform nimmt, geht das Herauslösen viel einfacher und das Öl wird auch nicht unbedingt benötigt.

## So wird's gemacht:

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 150 °C) vorheizen. Währenddessen eine 6er Muffinform ganz dünn mit Öl auspinseln.

2. Ca. 24 dünne Scheiben von dem Thüringer Schinkenspeck herunterschneiden. Pro Ausbuchtung in der Muffinform vier Streifen Schinkenspeck kreuzweise übereinanderlegen, die Enden können am Rand überstehen. In jede Mulde ein Ei aufschlagen. Salz und Pfeffer nach Geschmack auf jedes Ei streuen und die Form in den Ofen stellen.

3. Bei Ober-/Unterhitze ca. 12 – 15 Minuten backen. Bei Umluft genügen meist schon 10 – 12 Minuten. Man sollte mehrmals nachsehen, und wenn einem das Ei fest genug ist, kann man die Form auch schon früher aus dem Backofen holen.

4. Ca. 1 – 2 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.

**Viel Spaß beim Ausprobieren!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*