



Ölz Sandwich Toast

Croque Madame Muffins

Zutaten

4 Scheiben Ölz Sandwich Toast
2 Scheiben Kochschinken
4 Stück Eier
4 TL Bechamelsoße
4 EL Käse (Gruyere)

Zubereitungszeit

25 min

1. Mit dem Messer die Ränder des Ölz Sandwich Toast abschneiden und die Scheiben mit flüssiger Butter beidseitig einstreichen.
2. Toast vorsichtig in die Muffinform drücken und mit einer halben, zerstückelten Scheibe Kochschinken auslegen.
3. Mit einem Ei bedecken, vorsichtig, damit das Eigelb nicht kaputt geht und vorher ein wenig Eiweiß wegkippen.
4. Den TL Bechamel darüber geben (flüssige Butter mit Mehl vermengen und mit Milch aufgießen - Salz, Pfeffer und Muskat zugeben).
5. Den oberen Toastrand mit Butter bestreichen und mit geraspeltm Gruyere bestreuen.
6. 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen, wer das Ei nicht weich mag macht 20 Minuten.