Ölz Butter Toast "Bacon French Toast Muffins"

Gefüllt mit Toaststücken, Ahornsirup und Speck

Zutaten
6 Scheiben Ölz Butter Toast
4 Scheiben Speck
3 Eier
150 ml Milch
2 EL Ahornsirup
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
Butter zum Einfetten der Muffinform
Optional: geriebener Käse zum Überbacken

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit
40 min

1. Backofen vorheizen:
Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Muffinform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Speck vorbereiten:
Die Speck-Scheiben in einer Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

3. Toast vorbereiten:
Ölz Butter Toast in Würfel schneiden und in einer Schüssel beiseitestellen.

4. Eimischung anrühren:
Eier, Milch, Ahornsirup, Vanilleextrakt, Zimt und Salz in einer Schüssel gut verquirlen.

5. Mischen:
Die Toastwürfel und den Speck (ein paar Stücke zum Garnieren aufheben) in die Eimischung geben und vorsichtig vermengen, sodass alle Toaststücke gut mit der Mischung überzogen sind.

6. Muffinform füllen:
Die Toast-Speck-Mischung in die vorbereitete Muffinform geben und leicht andrücken. Wenn gewünscht, etwas geriebenen Käse auf die Muffins streuen.

7. Backen:
Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und fest sind.

8. Servieren:
Die Muffins leicht abkühlen lassen, mit den restlichen Speckstückchen und einem Schuss Ahornsirup garnieren. Warm servieren.