Ölz Masleni Toast "Slani francoski toast mafini s slanino"

Napolnjeni s koščki toasta, javorjevim sirupom in slanino



Sestavine
6 rezin Ölz Maslenega Toasta
4 rezine slanine
3 jajca
150 ml mleka
2 žlici javorjevega sirupa
1 žlička vaniljevega ekstrakta
Ščepec cimeta
Ščepec soli
Maslo za namastitev modela
Po želji: nariban sir za gratiniranje

Čas priprave
40 min

1. Segrevanje pečice:
Pečico segrejemo na 180 °C (zgornje/spodnje gretje). Model za mafine namastimo z maslom ali obložimo s peki papirjem.

2. Priprava slanine:
Rezine slanine hrustljavo popečemo v ponvi. Položimo jih na papirnato brisačko, da vpije odvečno maščobo, nato jih narežemo na majhne koščke.

3. Priprava toasta:
Ölz Masleni Toast narežemo na kocke in stresemo v skledo.

4. Priprava jajčne zmesi:
V skledi dobro razžvrkljamo jajca, mleko, javorjev sirup, vaniljev ekstrakt, cimet in sol.

5. Mešanje sestavin:
Kocke toasta in večji del narezane slanine dodamo v jajčno mešanico ter nežno premešamo, da se toast dobro prepoji. Nekaj koščkov slanine prihranimo za dekoracijo.

6. Polnjenje modela:
Toastno mešanico nadevamo v modelčke za mafine in rahlo potlačimo. Po želji lahko po vrhu potresemo še malo naribanega sira.

7. Peka:
Mafine pečemo v ogreti pečici 20–25 minut, dokler ne postanejo zlato rjavi in čvrsti.

8. Postrežba:
Mafine nekoliko ohladimo, nato jih okrasimo s

preostalo slanino in pokapamo z javorjevim sirupom. Najboljši so postreženi topli!