

# Ei mit Speck aus dem Muffinblech

Ideal für den nächsten Brunch mit Freunden oder das Picknick mit der Familie: Das Rezept für Ei mit Speck aus dem Muffinblech ist so lecker wie praktisch!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Speck</a>
8 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 ml	Milch
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Ausfetten der Form)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Für Ei mit Speck aus dem Muffinblech den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen und das Muffinblech mit etwas Butter einfetten. Eier mit Milch verquirlen und mit Salz und Muskat würzen.
2. Die Speckscheiben in den Muffinformchen verteilen und mit der Eier-Milch-Masse bedecken. Im Ofen ca. 15 Minuten backen lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

## Tipp

Das Ei mit Speck aus dem Muffinblech nach Belieben mit etwas geriebenem Käse oder frischem Schnittlauch verfeinern.