

# Spiegelei-Speck-Muffins

Die Spiegelei-Speck-Muffins sind eine kreative Rezept-Idee. Egal ob zum Frühstück oder zur Jause für zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

	<a href="#">Butter</a> (für das Muffinblech)
8 Scheiben	Frühstücksspeck
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **Spiegelei-Speck-Muffins** den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Das Muffinblech mit etwas Butter befetten. Den Speck in der Mitte teilen und die Hälften in die Form legen.
3. Danach jeweils ein Ei in die Form schlagen und mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Im vorgeheizten Backofen zirka 12-15 Minuten backen.

## Tipp

Käseliebhaber verfeinern die Spiegelei-Speck-Muffins mit geriebenem Käse.