

# Toast-Cups

Die Toast-Cups sind echte Hingucker auf jedem Frühstücks- oder Partybuffet. Das Rezept ist so einfach zuzubereiten, das muss man sich einfach merken!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

4 EL	<a href="#">Butter</a> (geschmolzene)
8 Scheiben	Toastbrot
6 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
50 g	<a href="#">Käse</a> (geriebenen)
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Toast-Cups den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Muffinblech dünn mit zerlassener Butter einfetten. Die Toastbrote mit einem Nudelholz ausrollen und halbieren. Jeweils zwei Brothälften in eine Muffinform legen, so dass sie sich leicht überlappen. Mögliche Lücken mit überstehendem Brot schließen.
2. Den Käse reiben. Speck in einer heißen Pfanne leicht (!) kross anbraten. Das Brot mit der zerlassenen Butter bestreichen. Speck gleichmäßig in den Förmchen verteilen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen.
3. In jede Muffinform ein Ei schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen ca. 20-25 Minuten stocken lassen. Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und sofort servieren.

## Tipp

Die Toast-Cups von innen mit etwas Senf bestreichen und erst dann mit Speck auslegen.