

Toast-Muffins

6 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Teig:**

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 TL Salz
1 EL Zucker
3 ½ dl Milch (350 ml)
70 g Butter, weich

Muffins:

6 Scheiben Toastbrot
60 g Butter, weich
6 Scheiben Speck
6 Eier
Salz
Pfeffer

1 Vorbereiten:

Die Innenseite der Cakeform (ca. 25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Backpapier auslegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Milch begeben und ca. 5 Minuten kneten. Butter in Stücken begeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten). Nach ca. 30 Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken, von allen vier Seiten zusammenfallen und wieder zudecken.

Teig zuerst rund, dann länglich formen, in die Cakeform legen, mit der Faust in der Form gleichmässig verteilen und zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C



Toastbrot in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 45 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

5 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig ausformen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen (ca. 3 Stunden oder über Nacht).

3 Muffins:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C

Toastbrot in Scheiben schneiden und möglichst dünn ausrollen. Jeweils mit Butter bestreichen. Toasts mit der Butterseite nach unten in die Mulden der Muffinform drücken. Je 1 Scheibe Speck in die Toastmulden legen und jeweils 1 Ei darüber aufschlagen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

Kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus den Mulden heben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn es eilt, kann natürlich auch gekauftes Toastbrot verwendet werden.

