



-  PERSONEN
-  EINFACH
-  30 MIN

#### EINKAUFLISTE:

- 4 Eier
- 100 g Speck in Scheiben

#### Ausserdem

- Muffinform (o. ä. Förmchen)

## Eier im Korb

### Kategorie: FRÜHSTÜCK

Den Backofen auf 220 °C Unter- Oberhitze vorheizen. Den Speck halbieren und drei Hälften versetzt so in die Muffinform legen, dass sie ein Körbchen bilden. Im Ofen ca. 8-10 Minuten braun werden lassen. Nicht zu dunkel, da die Eier auch noch einmal mit dem Speck gebacken werden. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und jeweils ein Ei in die Form schlagen. Vorsicht, die Muffinform ist noch heiß! Den Ofen auf 180°C herunter regeln und die Eier ca. 15-20 Minuten stocken lassen. Wer gerne einen weichen Kern möchte, die Eier etwas früher aus dem Ofen nehmen.



Rezept von Joyful Food für Gerolsteiner.