

# Tilsiter Cheese & Egg Muffin

## Zutaten

- 200g TILSITER rot gerieben
- 2 Stück Bossi-Blätterteig, ausgewallt eckig (ca. 640g)
- 300g Bratspeck ohne Schwarte
- 1 Bund Schnittlauch (ca. 20g)
- 200g Sauerrahm
- 125g Crème fraîche
- 17 Hühnerei, ganz, roh

**Tipp:** Die Muffins können mit einem knackigen Salat als Hauptgang serviert werden.



*Menge: für 16 Muffins*

*Zubereiten: ca. 15 Minuten*

*Backen: ca. 25 min*

*Schwierigkeit: leicht*

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech gründlich fetten.
2. Den Blätterteig ausrollen und in jeweils 8 Stücke à 10 x 10 cm schneiden. Damit die Mulden des Muffinblechs auskleiden. In den Kühlschrank geben.
3. Bratspeck in Würfel schneiden und ohne Fett für 3–4 Minuten auslassen. Dabei darauf achten, dass der Speck nicht zu dunkel wird. Auf einen Teller mit Küchenpapier geben und abkühlen lassen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
4. Käse zusammen mit Sauerrahm, Crème fraîche und einem Ei in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Die Hälfte des Schnittlauchs unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Muffinblech aus dem Kühlschrank nehmen, einen Löffel Bratspeck in jede Vertiefung geben, die Sauerrahm-Mischung auf die Mulden aufteilen und jeweils ein Ei darüber aufschlagen.
6. Den restlichen Speck darauf geben und anschliessend auf unterster Schiene 20–25 Minuten backen. Die fertigen Cheese & Egg Muffins mit dem verbliebenen Schnittlauch bestreuen und servieren.

## Nährwerte pro Stück

411

kcal

33g

Fett

14g

Kohlenhydrate

14,7g

Eiweiss

