



# Ölz Butter Toast Mini Quiches mit Speck & Champignons

Leckeres Rezept für die Weihnachtstage für 12 Portionen



## Zutaten

12 Scheiben Ölz Butter Toast  
75 g Speckwürfel  
75 g Cheddar  
½ rote Zwiebel  
100 ml Milch  
2 Eier  
2-3 Champignons  
Frische Petersilie  
Olivenöl

## Zubereitungszeit

30 min

### 1. Backofen vorheizen:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

### 2. Toast vorbereiten:

Zwölf Ölz Butter Toast Scheiben auf eine Arbeitsfläche legen. Mit einem Becher oder Glas runde Formen ausstechen (je ein Kreis pro Toastscheibe). Die ausgestochenen Kreise mit einem Nudelholz dünner rollen.

### 3. Muffinform vorbereiten & Toast vorbacken:

Eine Muffin-Backform mit etwas Öl bepinseln. Die ausgerollten Toast-Kreise vorsichtig in die Muffinformen drücken. Für ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Toastschalen leicht knusprig sind. (So bleiben sie später stabil und weichen nicht zu schnell auf.)

### 4. Füllung vorbereiten:

Eine halbe rote Zwiebel fein würfeln. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und die Zwiebel dazugeben, bis beides schön angeröstet ist. Cheddar in kleine Stücke schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

### 5. Ei-Mischung anrühren:

In einer Schüssel Milch, Eier, gehackte Petersilie, Salz & Pfeffer gut verquirlen.

### 6. Mini-Quiches befüllen:

Die vorgebackenen Toast-Schälchen zuerst mit Speck, Cheddar & Champignons befüllen. Anschließend zügig mit der Milch-Ei-Mischung auffüllen. Sofort in den Ofen schieben, damit das Toastbrot nicht aufweicht.

### 7. Backen:

Für 10–15 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist.

### 8. Servieren & Genießen:

Die fertigen Mini-Quiches aus der Form nehmen  
und direkt warm servieren!