



# Ölz Butter Toast "Bacon French Toast Muffins"

Gefüllt mit Toaststücken, Ahornsirup und Speck



## Zutaten

6 Scheiben Ölz Butter Toast  
4 Scheiben Speck  
3 Eier  
150 ml Milch  
2 EL Ahornsirup  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Zimt  
1 Prise Salz  
Butter zum Einfetten der Muffinform  
Optional: geriebener Käse zum Überbacken

## Zubereitungszeit

40 min

### 1. Backofen vorheizen:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Muffinform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

### 2. Speck vorbereiten:

Die Speck-Scheiben in einer Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

### 3. Toast vorbereiten:

Ölz Butter Toast in Würfel schneiden und in einer Schüssel beiseitestellen.

### 4. Eimischung anrühren:

Eier, Milch, Ahornsirup, Vanilleextrakt, Zimt und Salz in einer Schüssel gut verquirlen.

### 5. Mischen:

Die Toastwürfel und den Speck (ein paar Stücke zum Garnieren aufheben) in die Eimischung geben und vorsichtig vermengen, sodass alle Toaststücke gut mit der Mischung überzogen sind.

### 6. Muffinform füllen:

Die Toast-Speck-Mischung in die vorbereitete Muffinform geben und leicht andrücken. Wenn gewünscht, etwas geriebenen Käse auf die Muffins streuen.

### 7. Backen:

Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und fest sind.

### 8. Servieren:

Die Muffins leicht abkühlen lassen, mit den restlichen Speckstückchen und einem Schuss Ahornsirup garnieren. Warm servieren.