



Ei Pesto Brot Muffins

Autor des Rezepts: Marion



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 6 Eier
- 200 g Vitalbrot-Backmischung*
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 25 g tiefgefrorenen Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 2 TL grünen Pesto
- 6 Scheiben Land- oder Schwarzwälder Schinken
- 6 Papierbackförmchen

Zubereitungsanweisung

1.

Eier 8 min kochen und abkühlen lassen

2.

Backmischung mit Wasser verkneten und an einem warmen Ort 45 min gehen lassen

3.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Heissluft mit Oberhitze)

4.

Basilikum, Olivenöl, Salz und Pesto verrühren, die gepellten Eier im Basilikum-Pesto-Gemisch wälzen.

5.

Schinken um die Eier wickeln. Nochmals im Basilikum wälzen. Den Rest des Gemisches unter den Brotteig kneten. Es sollte darauf geachtet werden, dass der Teig nicht zu klebrig wird, notfalls noch etwas Mehl unterkneten.



6.

Den Brotteig halbieren, die Hälften dritteln. 1 Drittel in einem bemehlten Suppenteller flach drücken, bis der Tellerboden bedeckt ist.

Das Schinken-Ei darauf legen, den Teig darum herum schlagen, eine dichte Kugel aus dem Teig formen und dann in die Muffin-Form setzen.

7.

30 min backen und auskühlen lassen

Anmerkungen

*Brotbackmischung mit Hefe. Gibt es unter verschiedenen Namen bei Aldi, Pennymarkt und Kaufland. Wenn man die Packung genau ansieht, ist der Hersteller immer die Frießinger Mühle.

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	sechs Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	