

Beef Bacon und gebackener Bibeliskäse

für 8-12 Muffinförmchen



SIE BRAUCHEN:

- 140 g Beef Bacon
- 20 g Butter (zimmerwarm)
- 250 g Magerquark
- 40 g Stärkemehl
- 2 Eier „M“
- 20 g Röstzwiebeln
- 20 g Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Die Muffin-Förmchen mit Butter ausfetten und mit Beef Bacon auslegen und die Eier trennen. Anschließend Magerquark, Stärkemehl und Eigelb schaumig schlagen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Röstzwiebeln unter die Quarkmasse heben. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und ebenso locker unter die Masse heben.

Die Masse auf die Bacon-Scheiben in den Muffinförmchen verteilen und den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen und ca. 20 Minuten backen.

Alternativ den Grill für INDIREKTES GRILLEN bei 180-200°C vorheizen und ca. 25 Minuten grillen.

Tipp:

Mit einem Salat gereicht ein perfektes leichtes Essen.



In Zusammenarbeit mit

FORUM-C  **LINAIRE**
Gerhard Volk **KOCHSCHULE**
GRILLSCHULE

EDEKA Südwest Fleisch GmbH
Waldshuter Str. 37 • 78176 Blumberg
Telefon: +49 7702 - 531-0 • Mail: info@schwarzwaldhof.de

