Beef Bacon und gebackener Bibeliskäse



SIF 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 Bacon auslegen und die Eier trennen. Anschließend Magerguark, 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 Muffin-Förmchen mit Butter ausfetten und mit Beef

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.



Pfeffer

Muskat







ein Hochgenuss!