



## SCHNELLES OSTERBRÖTCHEN

### Zutaten:

4 Aufbackbrötchen  
4 Scheiben Bacon  
4 Kaffeelöffel Butter  
4 Eier  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Von den Aufbackbrötchen zunächst einen Deckel abschneiden, dann das Brötchen aushöhlen. Mit je einem Kaffeelöffel Butter die Brötchen von innen bestreichen (vor allen Dingen an den Seiten). Je eine Scheibe Bacon seitlich in das ausgehöhlte Brötchen geben. Jetzt noch je 1 Ei vorsichtig hineingleiten lassen, pfeffern, salzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180°C Umluft auf der mittleren Schiene des Backofens für ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis das Ei gestockt ist. Je nach Wunsch etwas länger oder kürzer backen.

Sofort servieren.