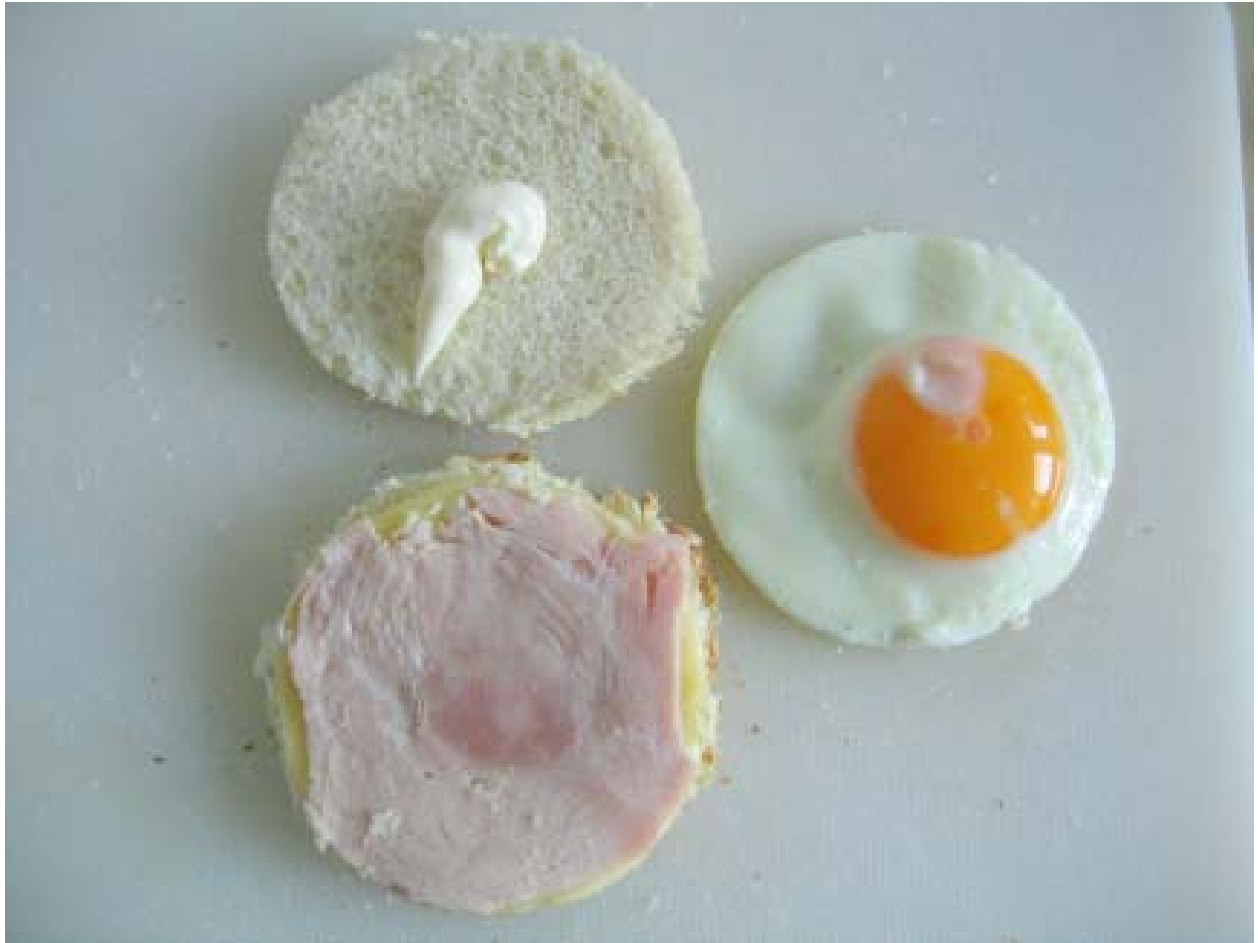


# Toasties mit Schinken, Käse und Ei

## Egg McMuffin Toasties



### Zutaten für zwei Personen:

2 Toasties  
(flache Toastbrötchen, zum Beispiel von Golden Toast)

2 Scheiben Schmelzkäse  
(rund ausstechen in der Größe der Brötchen, wir machen das mit dem Oberteil eines Shakers)

2 Scheiben gekochter Schinken  
(rund ausstechen)

2 frische Eier

Butter

leichte Salatmayonnaise

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Variante mit Toastbrot:

4 Scheiben Toastbrot

### Besondere Hilfsmittel:

Ring für Ei in der Toastie-Größe

1. Je ein Ei in einer Tasse leicht verschlagen, etwas salzen und pfeffern.
2. Einen Ring in der Größe der Toastbrötchen in eine beschichtete Pfanne legen, etwas Butter hineingeben und die Eimasse in dem Ring braten. Wie bei Rührei das Ei innerhalb des Ringes mit einem Löffel beiseite schieben, damit der flüssige Teil auch zum Pfannenboden kommt. Etwas fester braten, als man es bei einem Rührei machen würde.
3. Toasties teilen. Untere Hälfte buttern, dann mit einer runden Scheibe Käse und einer runden Scheibe Schinken belegen. Obere Hälfte auflegen und in einem

geeignetem Toaster im ganzen rösten.

4. Dann die obere Hälfte wieder abklappen, mit etwas Salatmayonnaise bestreichen, das Ei auflegen und schließen.

### Variante mit Toastbrot:

1. Toastbrot, Käse und Schinken rund ausstechen.
2. Untere Hälfte buttern, Käse, Schinken und obere Hälfte auflegen. Im ganzen im Toaster rösten.
3. Gleichzeitig Spiegelei braten und dann rund ausstechen.
4. Nach dem Rösten wieder aufklappen, obere Hälfte mit Mayonnaise bestreichen, Ei auflegen, leicht salzen und pfeffern.

### Hinweise:

Im der Originalversion mit Hamburger-Brötchen mein Lieblings-Junkfood. Erstmals gegessen im Burger King auf der Halbinsel Coronado, San Diego, 1994, zum Frühstück.

Das Bild zeigt die Variante mit Toastbrot.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Imbiss, Brunch, Toasts, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023