



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/herzhafte-toast-muffins-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

Herzhafte Toast-Muffins mit Camembert Creme

Zutaten für 12 Personen

- 5 Stiele Thymian
- 12 Scheiben Toastbrot
- 2-3 EL Kräuterbutter
- 1 Dose gebackene Bohnen in Tomatensoße (400g)
- 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 4 Scheiben Bacon
- etwas Alpenhain Camembert Creme Natur zum Garnieren

Zubereitung

1. Thymian waschen, Blättchen abzupfen und grob hacken. Vom Toastbrot rundherum den Rand abschneiden. Abschnitte in kleine Stücke schneiden. Mit Hälfte Thymian mischen. Kräuterbutter schmelzen. Toastbrotscheiben mit einer Teigrolle flacher rollen.
2. 12 Mulden eines Muffinblechs mit Kräuterbutter fetten. Brotscheiben in die Mulden drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 3 Minuten vorbacken.
3. Muffinblech herausnehmen. Gebackene Bohnen und je 1 TL Alpenhain Camembert Creme in den Mulden verteilen. Mit Brot-Mix bestreuen. Bei gleicher Temperatur 8-10 Minuten zu Ende backen.
4. Inzwischen Bacon in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Fertigen Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon grob zerbröseln und mit Rest Thymian mischen. Muffins anrichten. Mit Speck-Mix und einem Klecks Alpenhain Camembert Creme garnieren.