

## Ingrediënten

4 stuk(s) Ei  
6 Plakje(s) Bacon (of ontbijtspek)  
2 stuk(s) Boterham  
snufje(s) Peper  
snufje(s) Zout

## Keukenspullen

Muffin en cupcake bakvorm  
Boter of bakspray om mee in te vetten  
Bakpapier

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Vet vier cups van het muffin bakblik in met boter of gebruik een bakspray. Leg voor het gemak even een reepje bakpapier op de bodem en de zijkanten, dan til je na het bakken de eggmuffins er zo uit.

---

## 2. Vul je muffinblik

Bekleed de holtes met **spek (6 plakjes)**, ik gebruik 1.5 plakje per holte. Steek met behulp van een uitsteker 4 rondjes uit de **boterhammen (4 stuks)** ter grootte van de cup. Je kunt natuurlijk ook een glas gebruiken. Leg de boterham op het spek.

---

## 3. Bak je bacon ei muffins

Breek boven elk broodje een **ei** en bak de eggmuffins in ongeveer 15-20 minuten gaar. Wil je je geel graag nog een beetje zacht, hou dan 15 minuten aan.

Bestrooi je eenvoudige egg muffin met bacon naar smaak met **zout (snufje)** en **peper (snufje)** en eet het eitje lekker warm op.