



Gugelhupf Egg Benedict

Zutaten

- 100 Milliliter Milch, 1,5% Fett Milch, 1,5% Fett
- 4 Esslöffel THOMY Reines Sonnenblumenöl THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 5 Einheiten Ei(er) Ei(er)
- 1 Teelöffel MAGGI Gemüse Brühe MAGGI Gemüse Brühe
- 100 Gramm Weizenmehl Weizenmehl
- 1 Teelöffel Backpulver Backpulver
- 40 Gramm Schinkenwürfel Schinkenwürfel
- 3 Esslöffel Essig Essig
- 1 etwas Salz Salz
- 1 etwas Pfeffer Pfeffer
- 4 Scheiben HERTA Saftiger Genuss Saftschinken HERTA Saftiger Genuss Saftschinken
- 100 Gramm Babyspinat Babyspinat
- 1 Teelöffel MAGGI Würze MAGGI Würze
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 125 Milliliter Wasser Wasser
- 125 Gramm Butter Butter
- 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Milch, Öl, Ei und MAGGI Gemüse Brühe in eine Rührschüssel geben und alles kurz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Dann den gewürfelten Schinken unterheben.
3. Den Teig mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die Förmchen geben. Diese in den Backofen schieben und etwa 30 Min. lang backen.
4. In der Zwischenzeit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und Essig zugeben. Eier einzeln in eine Schöpfkelle aufschlagen. Jeweils 1 Ei vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen, ca. 6 Min. stocken lassen. Die Eier mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Gekochten Schinken in einer beschichteten Pfanne anbraten. Spinat in der gleichen Pfanne mit etwas Öl kurz andünsten und mit MAGGI Würze abschmecken.
6. In einem Topf Wasser heiß werden lassen und MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Butter in Stücke schneiden und unterschlagen, bis sie geschmolzen ist.
7. Mini-Gugelhupf aus den Förmchen nehmen, quer halbieren und die untere Seite auf einen Teller legen. Schinken, Spinat und Ei auf dem Gugelhupf drapieren und mit Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise und etwas Schnittlauch garnieren. Den Deckel vom Gugelhupf seitlich neben dem Ei Benedict anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26.1 g
Energie	598.4 kcal
Fett	46.7 g
Ballaststoff	1.5 g
Protein	18.7 g
Gesättigte Fette	21.3 g
Natrium	1306.1 mg
Zucker	4.8 g

