



6 Scheiben



20 Minuten ohne
Brotbackzeit

Almtoast

ZUTATEN

- 100 g „Qualität Tirol“ Speck vom Hofschwein
- 3 „Qualität Tirol“ Goggei
- 150 g „Qualität Tirol“ Tiroler Almkäse g.U.
- 1 Bund „Bio vom Berg“ Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 1 „Qualität Tirol“ Wieshofer's Backmischung Bauernbrot

ZUBEREITUNG

1. Bauernbrot nach Anleitung zubereiten und nach dem Auskühlen 6 Scheiben für den Almtoast herunterschneiden.
2. Den Speck fein würfelig schneiden und den Käse reiben, beides in eine Schüssel geben.
3. Die Eier aufschlagen, in die Schüssel zum Speck und Käse geben, die Masse gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Masse auf den Brotscheiben großzügig verteilen.
5. Den Toast auf ein Backgitter legen und bei 160°C Heißluft ins bereits vorgeheizte Backrohr schieben und für ca. 10-13 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit den Schnittlauch fein scheiden.
7. Die knusprigen Brotscheiben aus dem Backrohr nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und am besten gleich genießen.

