



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Spezial Eggburger mit Bacon

Zutaten für 4 Burger:

4 Burger Brötchen mit Sesam
4-8 Eier Handelsgröße „L“
(eventuell 2 Eier pro Burger)
16-20 Scheiben Bacon
1 Große Zwiebel (Charlotte)
1 Große Zehe Knoblauch
1 Große Fleischtomate
2 Stück Gewürzgurken
Burger Sauce
Tomatenketchup
Salz & Pfeffer
Etwas Kräuterbutter
(Zum Backen der Eier)



Vorbereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Tomate und Gurken in kleine Würfel schneiden und in eine geeignete Schüssel geben. Das Ganze schön vermengen und auf die Seite stellen.

Den Bacon auf einem, mit Backpapier ausgelegtem Blech, gleichmäßig ausbreiten. Den Backofen auf 175 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

Die Burger Brötchen auf einem zweiten Blech oder Rost (Schnittseite nach oben) legen.

Eine Große oder zwei kleine Pfannen vorbereiten und die Kräuterbutter drin verschmelzen lassen.

Jetzt kann losgelegt werden um die Burgers zu vollenden:

Den vorbereiteten Bacon im unteren Drittel des Backofens einschieben.

Die Pfanne/Pfannen für die Eier aufheizen (TIPP: wenn backringe vorhanden, können die benutzt werden, gibt eine gleichmäßigere Form für die Eier), Die Eier eingeben und gleichmäßig Kross backen.

Zwischen dem Backen der Eier, die Burger Brötchen in den Ofen auf Mittlerer Schiene geben.

Jetzt muss alles schnell gehen:

Wenn die Burger Brötchen und der Bacon schön Kross gebacken ist, herausnehmen und auf die Seite stellen. Herd nicht ausschalten, sondern auf 75 Grad weiterlaufen lassen (um Die Burgers vor dem Servieren nochmal für 2-3 Minuten zu erhitzen)!

Die Burgerböden gut mit Burger Sauce bedecken, das geschnittene Gemüse gut auf dem Brötchenboden verteilen, dann den Bacon darauf legen (mindestens 4 Streifen) und darauf das Ei packen. Auf die Innenseite des Burger-Deckel den Ketchup geben und den Burger bedecken, wenn Zahnstocher zur Hand, dann in der Mitte bis auf den Boden durchstecken damit nicht alles verrutscht!

Dann nochmals für 2-3 Minuten in den Backofen und heiß servieren!

Tipp:

Wer möchte kann beim Braten der Eier auch eine Scheibe Käse auf jedes Ei geben!

