American breakfast taco

Gebrauchte bresc Produkte

Marinierte Paprikastücke 1000g

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

10

- 25 Eier
- 20 Scheiben Bacon
- 20 Scheiben Käse
- 190 g Mehl
- 190 g Milch
- 150 g Öl
- 150 g Zucker
- 125 g Backpulver
- 100 g Bresc Peperoni marinati
- 25 g Vanille extract
- 25 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g Ahornsirup
- 25 g Frühlingszwiebel, geschnitten
- 13 g Salz
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Vanilleextrakt miteinander vermischen. Die Milch, fünf Eier und das Pefferschotenpüree hinzufügen und kurz mischen. Das Backblech leicht mit Butter oder Öl einfetten. Eine halbe Tasse des Teigs auf das Backblech gießen und backen, bis die Oberseite gut zu backen beginnt. Umdrehen und weitere 1 bis 2 Minuten backen lassen. Diese Schritte 7 Mal für zwei Tacos pro Person wiederholen. Vorsichtig in der Mitte falten und auf ein Backblech legen. Die Tacos im Ofen lassen, damit sie warm bleiben. Den Bacon ohne übermäßige Verfärbung braten. Öl erhitzen und 20 Eier braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tacos leicht mit Ahornsirup bestreichen und mit Käse und Speck füllen, die Eier darauf legen. Mit fein gehackten Frühlingszwiebeln und Peperoni marinati garnieren und sofort servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000