



# English Muffin

Rezept von V-ZUG AG



mit pochierem Ei und Spinat

Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	1 Std. 20 Min.
Garzeit	6 Min.
Stück	8
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

## Teig

250 g Weissmehl  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)  
150 ml Milch  
1 Ei  
15 g Butter, weich  
Hartweizengriess zum Formen

## Hollandaise-Schaum

3 EL Essig  
1 Schalotte, gehackt  
3 Pfefferkörner  
1 Ei  
1 Eigelb  
125 g Butter  
etwas Salz  
1 Msp Cayennepfeffer  
etwas Zitronensaft





## Spinat

---

1 Schalotte, gehackt  
Butter zum Dünsten  
200 g Blattspinat  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskatnuss  
etwas Meerrettich

## Pochierte Eier

---

1 l Wasser  
100 ml Essig  
8 Eier

## Teig

---

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe, Milch und Ei verrühren und in die Schüssel giessen. Butter begeben und alles zu einem festen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Zugedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 8 gleichgrosse Stücke schneiden und Kugeln formen. Jede Kugel von Hand ca. 2 cm dick flach drücken und im Hartweizengriess wenden, auf ein Kuchenblech setzen. 20 Minuten aufgehen lassen.

## Backen

---

Garraum mit PizzaPlus auf 200 °C vorheizen.

Muffins auf der mittleren Auflage 3 Minuten backen. Muffins wenden und weitere 3 Minuten backen.

## Hollandaise-Schaum

---

Essig mit Schalotten und Pfefferkörnern in einer kleinen Pfanne aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen, dabei Schalotten mit einem Löffel etwas auspressen. Ei und Eigelb begeben, mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und aufkochen. Flüssige Butter unter ständigem Rühren im Faden zur Flüssigkeit giessen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Hollandaise in einen Rahmbläser füllen. Rahmbläser mit einer Kartusche befüllen. Gut schütteln und warmhalten.





## Spinat

---

Schalotten in Butter in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spinat mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

## Pochierte Eier

---

Wasser und Essig in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Eier portionenweise ins köchelnde Wasser geben. Nach 4 Minuten herausnehmen und abtropfen lassen. Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen.

## Anrichten

---

Vier Muffins halbieren und tosten. Spinat darauf verteilen, pochiertes Ei daraufsetzen und mit Hollandaise-Schaum servieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**PizzaPlus 200 °C während 3 Min.**

**Gargut wenden. Weiterbacken.**

**PizzaPlus 200 °C während 3 Min.**

## Tipps

---

Übrige English Muffins einfrieren und beim nächsten Gebrauch schnell und einfach im Toaster rösten.

## Zubehör

---

Kuchenblech

Rahmbläser

