

## Perfekt für Karneval: Mett Muffins

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

- 4 -

Sobald die Brötchen-Muffins fertig gebacken sind, das Mett darauf verteilen. Mit Petersilienblättchen und Zwiebelwürfeln dekorieren.

### Zutaten für 12 Muffins

12 Teiglinge für Aufbackbrötchen (z.B. "Knack & Back")

200 g Schweinemett

1 Gemüsezwiebel

Petersilie (zum Dekorieren)

Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Muffinformen

Helau und Alaaf! Der perfekte Snack zu Karneval - mit ordentlich Mett und Zwiebeln. Da simmer dabei!

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C (Heißluft 180 °C) vorheizen.

- 2 -

Die Brötchen-Teiglinge auf Muffinformen verteilen.

- 3 -

Die Zwiebel fein würfeln. Petersilie kleinzupfen. Das Mett