

Der Klassiker im Miniformat: Zwiebelkuchen-Muffins

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

1 Packung Pizzateig (250 g)
5 Zwiebeln
100 g Räucherspeck
3 Eier
125 ml Sahne
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Sonnenblumenöl

Besonderes Zubehör
Muffinform

Für den Brunch, als Partysnack oder schnelles Abendessen - der Zwiebelkuchen in Muffingröße schmeckt wie der Klassiker, passt aber bequem auf die Hand.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Teig ausrollen und Kreise ausstechen, passgenau zu den Mulden der Muffinform.

- 3 -

Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck würfeln. Öl erhitzen und Zwiebeln und Speck 3-4 Minuten anschwitzen. Leicht auskühlen lassen.

- 4 -

Eier mit Sahne verquirlen. Zwiebeln und Speck untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 5 -

Mulden der Muffinform mit Teig auslegen und mit Zwiebel-Sahne-Mischung füllen. Ca. 1 cm Rand nach oben lassen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.