



• haften Frühlings-Muffins

Description

Zutaten

4 Eier
100 ml Milch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 mittelgroße Tomaten
1/2 Chilischote
125 g Schinkenwürfel
100 g Mehl
1 TL Backpulver
Salz, Pfeffer
Petersilie, Dill

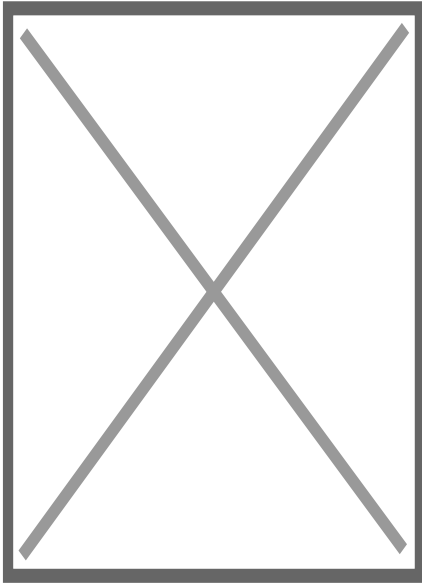
Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Eier mit der Milch, Salz und Pfeffer mit dem Pöhrerstab aufschäumen. Das Mehl mit Backpulver vermischen und dazugeben.

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomaten und die Chilischote klein hacken und mit den Schinkenwürfeln zu den Eiern geben. Gut verrühren.

Das Ganze in 6 Muffinförmchen verteilen und bei 180°C Umluft ca. 25 min. backen.



Category

1. Fleisch

Date Created

September 23, 2022

Author

jeanny

default watermark