



## Frühstücksmuffins

### Description

ZUTATEN(6 MUFFINS):

Für die Eimasse benötigen ihr:

5 Eier (Größe M)

2 EL Frischkäse

100 ml Milch

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung eignen sich z.B. für jeweils 3 Stück:

3 kleine Tomaten, 2 EL Mozzarella, geraspelt, 2 Blätter Basilikum, gehackt

oder 1 kleines Wiener Würstchen in Scheiben geschnitten, 2 EL Gouda, geraspelt

oder Paprika und Zucchini, klein geschnitten, 1/2 kleine Schalotte in Ringe geschnitten

oder 3 Streifen Bacon, gebraten (da aber auf das Salz in der Eimasse verzichten)

Bestimmt fallen euch auch noch weitere Zutaten ein, z.B. gekochter Schinken, Salami, Lachs, Aubergine, Champignons, Oliven u.s.w.

ZUBEREITUNG:

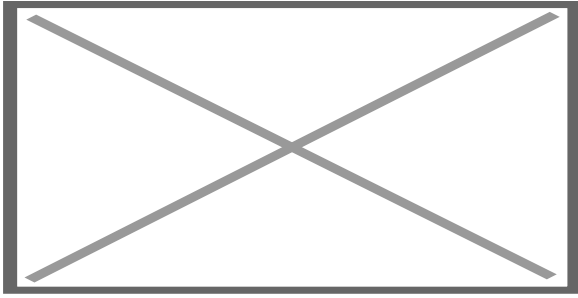
Am besten eignet sich für die Frühstücksmuffins eine Muffinform. Einzelne Formchen aus Papier oder Silikon gehen aber auch.

Die Muffinform gut mit Kokosöl einpinseln und die jeweilige Füllung hineingeben.

Die Eier mit dem Frischkäse und der Milch und etwas Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren und die Formchen bis knapp unter die Oberkante damit auffüllen.

Im Backofen bei 170° Umluft 15-20 Min. backen.

Nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und servieren. Ich gebe gerne noch etwas Kresse oder Schnittlauch darüber.



**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

März 4, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*