

ZWIEBELKUCHEN- MUFFINS

ZUTATEN

250 G Pizzateig
5 Zwiebeln
100 G Räucherspeck
1 EL Sonnenblumenöl
3 Eier
125 ML Sahne
Muskatnuss, Salz und
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Pizzateig ausrollen, Kreise ausstechen und die eingefettete Muffinform damit auslegen. Die geschälten Zwiebeln und den Speck fein würfeln. Dann etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Speck kurz anschwitzen. Anschließend die Eier mit der Sahne verquirlen und die abgekühlte Zwiebel-Speck-Masse untermengen. Alles nach Belieben mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und die Mulden damit füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

