

Rezept

Frühstücksmuffins mit Speck

Ein Rezept von Frühstücksmuffins mit Speck, am 28.04.2025

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Pck. Brötchenteig (à 6 Stück, 330 g; Kühlregal) | 50 g geriebener Gouda |
| 6 Eier (S) | Pfeffer |
| 1 Frühlingszwiebel | 6 Scheiben Frühstücksspeck |

Außerdem:

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 12 g F, 16 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Butter fetten.

2. Die Brötchen auf der Arbeitsfläche zu Kreisen (ca. 8 cm Ø) flach drücken oder ausrollen. Die Mulden der Muffinform mit den Teigkreisen auslegen, der Teigrand sollte über den Rand ragen.

3. Den Käse in die Teigmulden verteilen. Nacheinander die Eier in die Teigmulden geben: Dazu pro Teigmulde 1 Ei über einer kleinen Schüssel aufschlagen, etwa die Hälfte des Eiweißes ablaufen lassen und das restliche Eiweiß mit dem Eigelb in die Mulde füllen. Die Eier mit Pfeffer würzen.

4. Die Muffins im Ofen (2. Schiene von unten) 15-20 Min. backen. Inzwischen die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig auslassen, anschließend auf Küchenpapier entfetten.

5. Die fertigen Muffins vorsichtig aus der Form heben. Mit Speck und Frühlingszwiebeln betreuen und warm servieren.