

Rezept

Quiche-Lorraine-Muffins

Ein Rezept von Quiche-Lorraine-Muffins, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Pck. pikanter Mürbeteig (300 g; aus dem Kühlregal) | 200 g Sahne |
| 3 Eier (M) | Salz |
| Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss |
| 1 Stange Lauch (ca. 150 g) | 100 g Speckwürfel |
| 100 g geriebener Mozzarella | |

Außerdem

- | | |
|---------------------|--------------------|
| Butter für die Form | Mehl zum Ausrollen |
|---------------------|--------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 15 g F, 7 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Muffinform fetten. Teig entrollen, das Papier entfernen und den Teig wieder aufrollen. Rolle auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in zwölf gleich dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit einer Schnittfläche nach unten auf die Arbeitsfläche legen und zu einem Kreis (ca. 10 cm Ø) ausrollen. Kreise in die Muffinform legen und leicht andrücken.
2. Sahne in einen Topf erhitzen, aber nicht kochen. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Sahne unterrühren. Lauch putzen, waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In kochendem Wasser ca. 30 Sek. blanchieren, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Speck in einer Pfanne leicht braun braten. Lauch in die Förmchen geben, Speck darauf verteilen, Guss und Käse darauf verteilen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form heben. Warm genießen oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.