



von Michael Häringer - Herbergsleiter der
Hellmut-Waßmer-Jugendherberge Lörrach



Zwiebelkuchen-Muffins

Rezept für ein Muffin-Blech (12 Stück)

ZUTATEN:

2 Päckchen Blätterteig (aus dem Kühlregal)
5 größere Zwiebeln
150 g Speck gewürfelt
3 Eier
125 ml Sahne
Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss
optional Prise Kümmel

ZUBEREITUNG:

Die Muffinform gut fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Aus dem Blätterteig mit einer großen Tasse 12 Kreise ausstechen oder ausschneiden. Die Blätterteigkreise sollen in die Muffinform passen und dabei etwas höher als der Rand der Form überstehen.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln ca. 10 Min. andünsten. Dann das Zwiebel-Speck-Gemisch in die Muffinform füllen (ca. 1-2 EL pro Muffin). Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach eigenem Geschmack abschmecken. Den Guss über die Zwiebeln geben, sodass sie nicht ganz bedeckt sind und der Guss nicht über den Rand der Form läuft.

Nun das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 180°C ca. 25-30 Min. backen.

Das Zwiebel-Törtchen kann man warm oder kalt servieren.

Dazu passt ein Gläschen Wein (am besten ein neuer Süßer) oder ein kühles Pils.

GUTEN APPETIT!

