Herzhafte Eiermuffins

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	60 g
Zucker	100 g
Backpulver	4 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Weizenmehl, Type 405	140 g
Milch	220 ml
Eier	16 St.

Zubereitung

1. In einem Topf oder der Mikrowelle 60 g Butter zerlassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. In einer Schüssel flüssige Butter, 100 g Zucker, 4 TL Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 140 g Mehl, 220 ml Milch und 4 Eier zu einem cremigen Teig verrühren.

3. Muffinförmchen ggf. einfetten und ca. bis zur Hälfte mit Teig befüllen. Es sollte etwa ¼ des Teigs übrig bleiben. In jede Muffinform ein Ei schlagen und den restlichen Teig über den Eiern verteilen. Im Ofen ca. 15–20 Min. backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die herzhaften Eiermuffins direkt verzehren.

Guten Appetit!

Tipp: Zusätzlich kann geriebener Käse in den Teig gemischt werden, oder die fertigen Muffins können mit Petersilie bestreut werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	227 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g