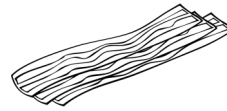


Zwiebel-Speck-Muffins für 8 Stück



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 50 g Bacon (Frühstücksspeck)• 1 kleine Zwiebel• 1 EL Öl• Salz und Pfeffer• 175g Mehl• 70 g geriebener mittelalter Gouda• 1/2 TL Backpulver• 2 Eier• 6 EL Milch• 16 Papierförmchen für Muffins	<ol style="list-style-type: none">1. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Speck in heißem Öl anbraten. Zwiebel 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.2. Backofen auf 175° Grad vorheizen. Mehl, Käse, Backpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Eier mit der Milch verrühren. Nach und nach Mehlmischung sowie Zwiebel-Speck-Masse untermischen.3. Je zwei Förmchen ineinander setzen und Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160° Grad) in 30 Minuten goldbraun backen.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.