

Eier-Schinken-Muffins

Die Eier-Schinken-Muffins sind ein leckeres Frühstücks Gericht für die ganze Familie. Aber auch als Party Snack sind sie sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Schinkenspeck
4 Stk.	Eier
	Butter (für die Muffin Form)
4 TL	Schlagobers
0.5 Stk.	Paprika
	Salz und Pfeffer
	frische Kräuter (nach Belieben)
0.5 Stk.	Muffinformen

Zubereitung

- Eier-Schinken-Muffins** sind ein ideales Low Carb Frühstück. Dazu die Muffin Form mit ein wenig Butter einfetten. Eine Scheibe Schinkenspeck in die Muffin Form legen. Ein Ei darüber schlagen und ein Schlagobers Häubchen darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit klein geschnittene Paprika Stücke und frisch gehackte Kräuter garnieren.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 C° 15-20 Min. backen bis die Eier gestockt sind.

Tipp