

Blätterteig-Eier-Muffins

Die Blätterteig-Eier-Muffins sind eine wunderbare Köstlichkeit für das Frühstücksbuffet. Das einfache Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Packung [Blätterteig](#)

6 Stk. [Eier](#)

[Salz](#)

[Pfeffer](#)

1 Stk. [Muffinform](#)

Zubereitung

1. Für die **Blätterteig-Eier-Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden. Die Muffin Formen damit auslegen.
3. Die Eier vorsichtig aufschlagen und in die Formen gleiten lassen.
4. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldgelb backen. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Bevor man das Ei in die Form schlägt, kann man die Blätterteig-Eier-Muffins noch zusätzlich mit einer Speckscheibe und Käse belegen. Je nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.