

# 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

|  |
|--|
| 8 Stk. Schinkenspeck                         |
| 8 Stk. <a href="#">Eier</a>                  |
| <a href="#">Butter</a> (für die Muffin Form) |
| 8 TL <a href="#">Schlagobers</a>             |
| 1 Stk. <a href="#">Paprika</a>               |
| <a href="#">Salz und Pfeffer</a>             |
| frische Kräuter (nach Belieben)              |
| 1 Stk. <a href="#">Muffinform</a>            |

## Zubereitung

1. **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 geschnitte Paprika Stücke und frisch gehackte Kräuter garnieren.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C° 15-20 Min. backen bis die Eier gestockt sind.

## Tipp