

Eier-Speck-Muffins zum (Oster-)Brunch



Wir verstecken dieses Jahr unsere Eier mit weiteren Zutaten im Ofen. Heraus kommen sie als feine Frühstücksmuffins mit Speck, Zwiebeln und Käse.

Wer Muffin hört, denkt meistens an süßes Gebäck. Als Muffin kann aber alles bezeichnet werden, was in der typischen Tassenform daherkommt. Diesmal gibt es also herzhaftere Muffins zum Osterbrunch, die sich auch hervorragend zur Resteverwertung eignen. Die vorgeschlagenen Zutaten können nach Belieben durch alles ersetzt werden, was der Kühlschrank gerade hergibt (z. B. Zucchini, Champignons, Schinken).

Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass das Blech gut eingefettet ist, damit sich die Muffins leicht aus der Form lösen. Weiterer Tipp: Die Frühstücksküchlein lassen sich im Kühlschrank aufbewahren und schmecken auch am nächsten Tag – aufgewärmt oder kalt.

- 6 mittelgrosse Eier
- Etwas Milch
- Salz und Pfeffer
- 50 g Speckwürfel
- 10 g Schnittlauch, fein gehackt
- 40 g rezenten Käse, gerieben
- 1 Frühlingszwiebel, nur der grüne Teil, in Röllchen geschnitten
- ½ kleine Peperoni, klein gewürfelt
- 1 Muffinblech
- Butter zum Einfetten

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier mit einem Schuss Milch, Salz und Pfeffer verquirlen; danach beiseitestellen.
2. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett braten, bis sie knusprig sind. Speckwürfel aus der Pfanne nehmen. Im übrig gebliebenen Fett die Peperoniwürfel während einer Minute dünsten.
3. Ein Muffinblech grosszügig mit Butter einfetten, die Förmchen zur Hälfte mit der Ei-Mischung befüllen, mit Speck, Peperoniwürfeln, Frühlingszwiebel, Schnittlauch und Käse bestreuen, alles vermischen und 20 Minuten backen.
4. Muffins leicht auskühlen lassen; dann vorsichtig aus dem Blech heben und warm servieren.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten

Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Blasses Goldgelb. elegante Noten von Quitten, Aprikosen und nassen Steinen. Am Gaumen voll mit ausgewogener Säure und langem, anhaltendem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)