

Weihnachts-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Brotbelag
Zwiebel
Snack
Zumwein

150 g Speck, durchwachsen
2 tb Öl
300 g Zwiebelringe; halb
150 g Lauch; hauchdünne Ringe
1 Knoblauchzehe
1 bn Schnittlauch in Röllchen
120 g Emmentaler; gerieben
2 Eier
;Pfeffer
;Salz
Muskat
Kümmel, gemahlen
4 sl Bauernbrot

* QUELLE

-essen & trinken 11/92

-erfasst von Petra Holzapfel

Speck fein würfeln und im Öl auslassen. Halbe Zwiebelringe und Lauchscheibchen dazugeben. Knoblauch darueberpressen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Abkühlen lassen. Schnittlauchröllchen zugeben. Emmentaler, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Kümmel verkneten und unter die Zwiebelmasse mischen. Bauernbrot antoasten, Masse darauf verteilen und bei 180°C im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.