

Zwiebelkuchen Muffins



3 Platten Blätterteig
1-2 Gemüsezwiebeln
Butter
100ml Sahne
3 Eier
Schinkenwürfel
Gewürze Pfeffer, Salz, Muskatnuss,
Paprikapulver und nach Geschmack
etwas Currypulver

Zuerst legt Ihr die Blätterteigplatten zum auftauen auf ein Stück Backpapier. Dann fettet Ihr die Mulden der Muffinform mit Butter ein.

Als nächstes schält Ihr die Zwiebeln und schneidet sie in dünne Ringe. Die Zwiebeln bratet Ihr jetzt in einer Pfanne in Butter goldbraun an.

Danach verrührt Ihr die Eier, die Sahne und das Gewürz zu einem Guss.

Jetzt kleidet Ihr die gebutterten Muffinmulden mit dem Blätterteig aus und gebt die Zwiebeln hinein. Danach gebt Ihr die Schinkenwürfel obendrauf und zum Schluss begießt Ihr die Muffins mit dem Guss, den Ihr gerade gemacht hat.

Das Ganze wird jetzt bei ca.200 Grad 30-45 Minuten gebacken.