

# Herzhafte Eiermuffins



Rezept und Foto von Manu Beecken/Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood

Für den Osterbrunch oder das Osterfrühstück!

## **Zutaten:**

1 Pck. z.B. gekochter Schinken

1 Zwiebel

8 Eier

100 ml Milch

1 TL Speisestärke

etwas Salz und Pfeffer

Raspelkäse

etwas Margarine zum befetten der Form

12er Muffinblech

## **Zubereitung:**

Den gekochten Schinken mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten.

Die Eier mit der Milch, den Gewürzen und der Speisestärke in dem CC Blender verquirlen.

Die Muffinform ausfetten, die Schinken- Ziebelmischung darin

verteilen und in jede Muffinform etwas Käse drauf, danach mit der Eiermischung auffüllen (nicht ganz voll, aber fast) und bei 200 Grad ca 20 Minuten in den Backofen!

Sehr lecker und das nicht nur zum Osterbrunch...