Artikel vom 15.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 10:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schnelle-zwiebelkuchen-muffins

Schnelle Zwiebelkuchen-Muffins



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stück):

1 Rolle Blätterteig

Füllung:

500 g Zwiebeln

150 g Speckwürfel

Öl zum Braten

1 TL Thymian

2 Eier

100 g Schmand

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel darin knusprig anbraten. Speck herausnehmen und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne die Zwiebelwürfel goldgelb braten. Die Zwiebeln kräftig mit Salz, Pfeffer, geriebenen Muskat und Thymian würzen. Etwas Wasser zu den Zwiebeln geben und dünsten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Schmand verrühren und die Zwiebel- und Speckwürfel unterrühren. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und in 12 Quadrate schneiden. Muffinformmulden mit etwas Butter auspinseln, die Blätterteigquadrate bei Bedarf etwas in die Breite ziehen und in die Mulden drücken. Die Füllung auf alle 12 Mulden verteilen. Zwiebelkuchen-Muffins im 180 °C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.

Nadine Hörster