

Pikante Muffins mit Löwenzahn

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot
2 Eier
20 g Sauerrahm
100 g Schlagrahm
2 EL fein gehackte Löwenzahnblätter
Salz, Pfeffer, Muskatnus
20 g Käse gerieben



Zubereitung:

- ⊘ Toastbrot mit einem Nudelholz geschmeidig flach rollen. Die Mulden der Muffinformen mit dem Toastbrot auskleiden.
- ⊘ Eier mit Schlagobers und Sauerrahm mixen, und mit den gehackten Löwenzahnblättern, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnus würzen.
- ⊘ Die Eimasse bis zum Rand in die Körbchen füllen, mit etwas Käse bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 20 Minuten backen.
- ⊘ Muffins kurz überkühlen lassen und aus der Form lösen und servieren.
- ⊘ *Tipp:* In die Eimasse kann man auch geriebenen Schinkenwürfel, Lachsstreifen oder auch bissfest gekochte Kartoffelscheiben geben!