

Camembert - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Altbackenes Brot oder 5 Brötchen vom Vortag
300	ml	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2		Eier
300	Gramm	Reifer Camembert
1	Bund	Petersilie
1		Zwiebel, kleingehackt und in einem Teel Butter Angeschwitzt Butter und Brösel für die Förmchen

Anleitung:

Brot/Brötchen in kleine Stücke teilen, Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit Eiern und Brötchen vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Käse mit Rinde in 1 cm - große Würfel schneiden, die kleingehackte Petersilie und Käse zu der Brötchenmasse geben und vermischen. Zwiebel abziehen, klein würfeln, anschwitzen und zu der Brötchen-Käsemasse geben. Nochmals kräftig abschmecken. Portionsförmchen buttern und mit Brösel ausstreuen, mit der Masse füllen. Die Förmchen im Wasserbad im Backofen bei 200 °C in etwa 30 Minuten garen.