

## Muffins mit Speck und Zwiebeln

Zutaten für: 6 Portionen

200	Gramm	Speck
2	Tassen	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Soda
1/2	Teel.	Salz
2	groß.	Eier, verschlagen
1	Tasse	Sauerrahm
1/4	Tasse	Zwiebeln, gehackt
1/3	Tasse	Milch
		Sesamsamen

### Anleitung:

Speck kross anbraten und auf einem Kuechentuck abtropfen lassen.  
Zwiebeln im ausgelassenen Fett anbraten, nicht braun werden lassen.  
Mehl, Backpulver, Soda und Salz in einer groáen Schuessel mischen.  
Eier, Milch und Sauerrahm in einer kleinen Schuessel gut verruehren.  
Zu den trockenem Zutaten geben und kurz verruehren. Speck und  
Zwiebeln unterheben. In gefettete Foermchen geben und mit Sesam  
bestreuen. Bei 190°C 18-20 min (oder bis sie braun sind) backen.  
Heiá servieren mit Marmelade (!?).