

Speck und Zwiebeln - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

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 anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zwiebeln im ausgelassenen Fett anbraten, nicht braun werden lassen. Mehl, Backpulver, Soda und Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier, Milch und Sauerrahm in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und kurz verrühren. Speck und Zwiebeln unterheben. In gefettete Förmchen geben und mit Sesam bestreuen. Bei 190C 18-20 min (oder bis sie braun sind) backen. Heiß servieren mit Marmelade (!?).