

Zwiebel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Zwiebeln
80	ml	Öl
1	Bund	Schnittlauch
1		Ei
200	ml	Buttermilch
		Schwarzer Pfeffer
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit 1 El Öl glasig dünsten. Schnittlauch waschen und klein schneiden. Das Ei mit dem restlichen Öl, Buttermilch und Pfeffer verquirlen. Schnittlauch und Zwiebeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, über die Eimischung sieben und vorsichtig untermengen. Den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren.