



## Deftige Speck-Zwiebel Muffins

Die deftig herzhaften Speck-Zwiebel Muffins sind ein großartiger Brotersatz und geben Gerichten eine individuelle Note. Zur sommerlichen Jause mit Schinken, Salami und Antipasti eignen sich diese Muffins ausgezeichnet. Mehr noch: Klassische Beilagen wie Knödel oder Kartoffelpüree lassen sich durch diese Muffins ersetzen. Rehbraten, Hirschbraten, Rindsbraten harmonieren ausgezeichnet und die fluffigen Muffins sind zum Sauce tunken ideal. Ebenso sind die Speck-Zwiebel Muffins ein perfektes Fingerfood: Halbirt sind die kleinen Happen mit Schinken, Krendipp oder mit einer leichten Knoblauch Mayonnaise rasch gefüllt und werden den Gästen mit Serviette gereicht. Die Zutaten sind für 24 Mini Muffins berechnet. Die Speck Zwiebel Muffins gelingen auch ohne Papiermaschette und können direkt in die gefetteten Formen eingefüllt werden.

### Zubereitung

- Zwiebel- und Speckwürfel in Ceres Kokosfett glasig braten und abkühlen lassen.
- Backofen bei 190°C Heißluft vorheizen.
- Die Muffin Formen mit wenig Ceres Kokosfett ausfetten.
- Mehl mit Backpulver und Salz 1 Minute vermischen.
- Aufgeschlagene Eier, geschmolzenes Ceres Kokosfett, Saure Sahne und die vorbereiteten Speck-Zwiebelwürfel zugeben und 4 Minuten verrühren.
- Die Teigmasse in die Muffinformen einfüllen und mit Kümmel oder Sesam bestreuen.
- Die Muffins ca. 25 Minuten backen, aus den Formen nehmen und servieren.

Hauptspeisen

[Zurück](#)



30 Minuten



24 Stück



### Zutaten

- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 100 g Speckwürfel
- 2 EL Ceres Kokosfett
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 3 Eier
- 70 g Ceres Kokosfett geschmolzen, lauwarm
- 250 g Saure Sahne
- 2 TL Kümmel oder Sesam zum bestreuen