Herzhafte Blätterteig-Muffins

Zutaten für 12 herzhafte Blätterteigmuffins

- 1 Rolle Blätterteig
- 4 Eier
- 350 ml Milch
- 100 g Salami (5 Scheiben)
- 100 g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 Zucchini (klein)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kräuter

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	10 Minuten

Als Grundlage nehmt ihr euch den Blätterteig und schneidet jede Platte in 4 kleine Quadrate. Damit legt ihr dann jeweile eine Muffinmulde eines Muffinblechs* aus.

Als nächstes schneidet ihr alle Zutaten, die ihr als Füllung verwenden möchtet, in kleine Stückchen und gebt sie in eine heiße Pfanne, wo ihr sie kurz anbratet. Wir haben Salami, Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und getrocknete Tomaten verwendet.

Die Eier verquirlt ihr mit der Milch und gebt Gewürze nach Belieben hinzu.

Nun verteilt ihr die angebratene Füllung auf die Muffinmulden und bedeckt sie anschließend mit der Eiermilch.

Dann geht es für die herzhaften Blätterteig-Muffins bei 200°C für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Lasst sie anschließend 10 Minuten ruhen und löst sie dann aus der Form.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.