

Herzhafte Blätterteig-Muffins



kleinkindtauglich

Unsere herzhaften Blätterteig-Muffins sind eine leckere Abendbrot-Idee, die nicht viel Vorbereitung benötigt. Ihr könnt sie nach Belieben füllen.

Zutaten für 12 herzhafte Blätterteigmuffins:

- 1 Packung Blätterteig in Scheiben
- 4 Eier
- 350 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Kräuter zum Würzen
- 5 Scheiben Salami
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Zucchini

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 jeweils 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.

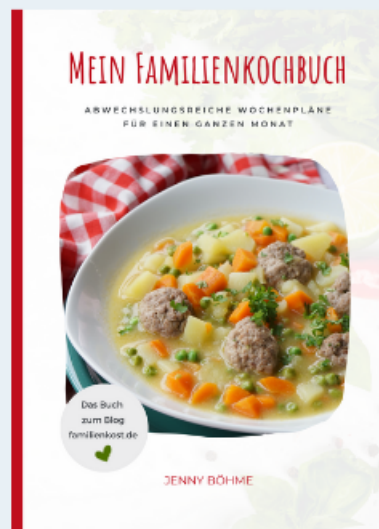
Nun verteilt ihr die angebratene Füllung auf die Muffinmulden und bedeckt sie anschließend mit der Eiermilch.

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>