# Schnelle Zwiebelkuchen-Muffins

## Zutaten für 12 Stück

- 1 Rolle Blätterteig

### Für die Zwiebelkuchen Füllung

- 500 g Zwiebeln
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 TL Thymian
- 2 Eier
- 100 g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 20 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 20 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 40 Minuten |

## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel.
2. Gib die Schinkenwürfel oder den Speck mit etwas Öl in eine Pfanne und brate sie knusprig. Nimm die Schinkenwürfel heraus und gib dafür die Zwiebelwürfel hinein. Brate sie goldgelb.
3. Gib Salz, Pfeffer, geriebenen Muskat und Thymian hinzu. Gieße etwas Wasser an und dünste die Zwiebelwürfel bei geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten. Rühre dann die Schinkenwürfel unter.
4. Verrühre die Eier mit dem Schmand und mische sie mit den Zwiebel-Schinkenwürfeln zu einer würzigen Füllung.

5. Rolle den Blätterteig aus, schneide ihn in 12 Quadrate. Fette die Mulden einer Muffinform und belege sie mit je einem Stück Teig.

6. Verteile die Zwiebelkuchen Füllung auf dem Teig.

7. Backe die kleinen Zwiebelkuchen-Muffins bei 200°C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten.

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