



**OMNIA**

# FRÜHSTÜCKSMUFFINS

## ZUTATEN (für 12 Muffins)

- 5 Eier
- 1dl Milch
- 75 Gramm geraspelten Käse
- 6 Streifen Speck
- 100 g Champignons
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Einfetten der Backform

## SONSTIGES

Campingherd/Gaskocher  
Wonderpfanne  
Muffinformen

1

Schneiden Sie die Zwiebel und der Champignons klein..

2

Schlagen Sie die Eier in einer Schale auf. Fügen Sie die Zwiebel und die Champignons hinzu. Geben Sie nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzu.

3

Schmieren Sie die Form mit Butter ein. Nicht zu viel, denn der Speck hat auch einen hohen Fettanteil. Legen Sie die Speckstreifen an den Rand der Muffinform. Gießen Sie die Eimischung bis etwa 2/3 damit gefüllt ist, in die Form. Streuen Sie etwas geraspelten Käse über die Muffins.

4

Stellen Sie die Muffinform mit Deckel in den Omina und backen Sie die Muffins auf mittlere Temperatur etwa 40 min lang. Reduzieren Sie die Temperatur nach 20 Minuten. Testen Sie mit einem Spieß, ob die Muffins fertig sind. Die Muffins sind köstlich zum Frühstück, aber auch lecker für Zwischendurch.