

## Blätterteig-Eier-Muffins

Die Blätterteig-Eier-Muffins sind eine wunderbare Köstlichkeit für das Frühstücksbuffet. Das einfache Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

1 Packung <a href="#">Blätterteig</a>
6 Stk. <a href="#">Eier</a>
<a href="#">Salz</a>
<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk. <a href="#">Muffinform</a>

### Zubereitung

1. Für die **Blätterteig-Eier-Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden. Die Muffin Formen damit auslegen.
3. Die Eier vorsichtig aufschlagen und in die Formen gleiten lassen.
4. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldgelb backen. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

### Tipp

Bevor man das Ei in die Form schlägt, kann man die Blätterteig-Eier-Muffins noch zusätzlich mit einer Speckscheibe und Käse belegen. Je nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.