FRECHE FREUNDE
Schweiz

PIPPAS RÜHREI MUFFINS

"Ei, Ei, Ei" – wer bäckt denn da die feinen herzhaften Rührei Muffins von Pippa? Die duften durch die ganze Küche und lassen Dir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit am Tag. Umso besser, wenn das Frühstück für Deine Kleinen vielfältig und gesund ist. Und hier kommen Pippas Rührei Muffins für den perfekten Start in den Tag ins Spiel! Ob es nach dem Frühstück in die Kita geht oder zum Turnen, mit diesen Rührei Muffins gehen Deine Kleinen gestärkt und satt aus dem Haus. Bei einer Zubereitungszeit von 15 Minuten lassen sie sich im Handumdrehen zubereiten. Die Zutaten dafür hast du meist auch im Haus. Ist das nicht frech?

ZUTATEN 4 Portionen

- 9 Eier
- 125 ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 45 g Mehl
- 25 g geriebener Käse
- 2 Tomaten
- 1 gelbe Paprika

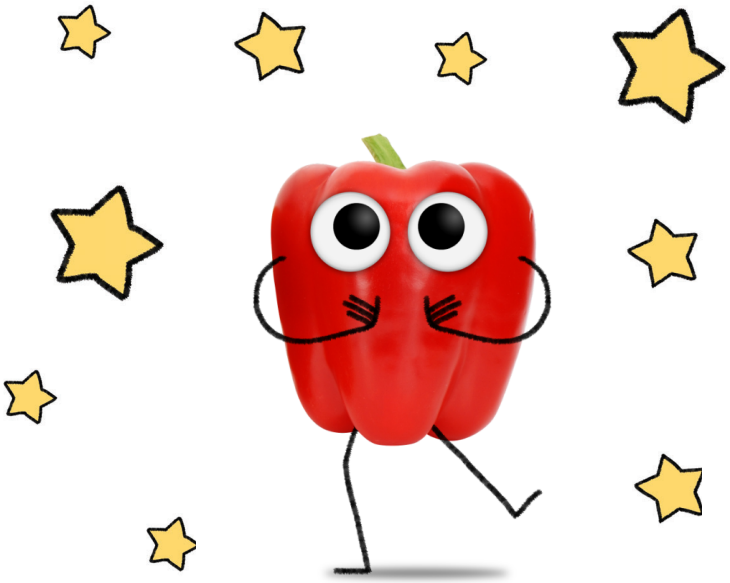
ZUBEREITUNG

Schritt 1: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Tomaten und Paprika in Würfel schneiden.

Schritt 2: Die Eier in eine Schüssel geben und schlagen. Mehl und Backpulver dazu geben und durchmixen.

Schritt 3: Milch, geriebenen Käse, Tomaten und Paprika unterrühren.

Schritt 4: Das Muffinblech mit einem Stück Butter einfetten und die Masse in die Formen geben. Bei 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten im Ofen backen.



WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM AUSPROBIEREN!