

# Semmelknödel Muffins

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 12 Personen

Zubereitungszeit: 40 Stunden

## Zubereitung

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Speck und Zwiebeln darin anschwitzen, Petersilie dazu geben und alles mit den Brötchenwürfeln in einer Schüssel vermengen.

Eier trennen. Eigelb und Milch aufschlagen, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Brötchenmasse geben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Teigmasse in gebutterte Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 20 Min. backen.

## Einkaufsliste

360 g Speck gwürfelt  
900 g Brötchen altbacken  
2 Bund Petersilie  
3 Zwiebeln fein gewürfelt  
9 Eier  
150 g Butter  
750 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat