



Brioche-Ei-Muffins mit Hollandaise

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Brioche Zopf	1 St.
Babyspinat	50 g
Olivenöl	1 TL
Salz	
Eier	10 St.
Cayennepfeffer	
Pfeffer, schwarz	
Butter	4 EL
Sauce Hollandaise	60 ml
Schnittlauch, frisch	10 g
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Messbecher, kleiner Topf mit Deckel, Schneebesen, Nudelholz, Ausstecher, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 12 gleichgroße Scheiben vom Brioche Zopf abschneiden. Diese dünn ausrollen und mit Kreisausstechern oder einem großen Glas rund ausstechen (es sollte größer sein als die Mulden des Muffinblechs).
2. Spinat waschen, trocken schütteln, grob schneiden und in einer Schüssel mit 1 TL Olivenöl und etwas Salz marinieren. In einem Messbecher oder einer Schüssel Eier mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit einem Schneebesen ca. 1–2 Min. gründlich verquirlen.
3. Muffinform mit reichlich weicher Butter einfetten. Ausgestochene Briochescheiben ebenfalls buttern, leicht salzen und mit der Butterseite nach oben in die Mulden des Muffinblechs drücken. Spinat darauf verteilen und zuletzt die Eimasse in die Mulden gießen. Brioche-Muffins in Ofen ca. 10–12 Min. backen, bis die Eier gestockt sind.
4. Inzwischen in einem Topf Sauce Hollandaise auf niedriger Stufe unter Rühren wärmen und bis zum Anrichten zugedeckt warm halten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
5. Fertige Brioche-Ei-Muffins aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und etwas auskühlen lassen. Brioche-Ei-Muffins auf Tellern anrichten und mit Sauce Hollandaise beträufeln. Mit Schnittlauch, Meersalz und nach Belieben einer Prise Cayennepfeffer garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp 1: Für mehr österliche Atmosphäre kannst du die Brioche-Ei-Muffins mit Hasenohren verzieren. Dazu aus den Überresten der gebutterten Briochescheiben längliche, ovale Formen ausstechen oder schneiden und im Ofen goldbraun mitbacken.

Tipp 2: Du kannst die Sauce Hollandaise natürlich auch selber machen. Hier ist das [Sauce Hollandaise Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	318 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g