



Herzhafter Breakfast-Muffin-Burger

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	175 g
Eier	3 St.
Schmand	100 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Zucker	0.5 TL
Tomatenmark	1 EL
Feldsalat	50 g
Gouda Aufschnitt	5 Scheiben
Salami Aufschnitt	5 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Sieb, Zahnstocher, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Eier, 100 g Schmand, Mehl, Backpulver und Zucker mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen zügig zu einem glatten Teig verrühren.
2. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Rest Schmand mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer verrühren. Feldsalat waschen und vorsichtig trocken schütteln. Käse- und Salamischeiben halbieren.
4. Muffins waagrecht durchschneiden und jeweils mit Tomatencreme, Feldsalat, Salami und Käse belegen. Deckel draufsetzen, mit je 1 Holzspieß feststecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für die schnelle Variante kannst du anstelle der selbst angerührten Tomatencreme Remoulade oder Frischkäse auf deinen Breakfast-Muffin streichen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1009 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	75 g