

BREZELCHIPS MUFFINS

DIE PIKANTE ALTERNATIVE ZUM SÜSSEN KLASSIKER!



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **20 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 150g **Soletti BrezelCHIPS salted** oder **Roasted Paprika**

- 150ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die BrezelCHIPS zerkleinern, mit der warmen Milch beträufeln und zugedeckt eine halbe Stunde stehenlassen.

Inzwischen die Zwiebel fein würfeln, in der heißen Butter dünsten und am Ende die feingehackte Petersilie zufügen.

Die Eier trennen. Wenn die Zwiebel abgekühlt sind, die Dotter mit den Brezeln und die Zwiebel vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Am Ende das Eiweiß langsam steif schlagen und unter die Masse heben.

Die BrezelCHIPS-Masse gleichmäßig in die Muffin-Formen geben, dabei einen kleinen Rand lassen, weil die Masse ein wenig steigt.

Im vorheizten Backrohr bei 185 Grad 20-25 Minuten backen.