



Mini-Zwiebelkuchen

Zutaten

- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 2 Ei(er)
- 300 g Crème fraîche
- 80 g Frühlingszwiebeln
- 50 g gekochter Schinken
- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. MAGGI Für Genießer Zwiebel Suppe mit Eiern und Crème fraîche verrühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Zusammen mit den Frühlingszwiebeln unter die Masse rühren.
3. Blätterteig entrollen und in die gewünschte Stückzahl für die Backformen schneiden. Eine Muffin-Backform mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten. Die Teigstücke in die Vertiefungen legen und die Zwiebelmasse darin verteilen. Im Backofen 20-25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	202 kcal
Fett	15 g
Protein	4 g

🕒 35 Minuten

⊕ 12 Stück