

Zutaten

- 4 Laugenbrötchen vom Vortag
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Preiselbeeren Kompott
- 1 Eiweiß
- Schnittlauch, Petersilie, Salz und Muskatnuss

Backen

Laugen-Preiselbeeren Muffins

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Laugen-Preiselbeeren Muffins. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Zwiebel würfeln und zusammen mit Muskat, Milch und Sahne aufkochen lassen. Laugenbrötchen würfeln und mit der heißen Sahne übergießen. 10 Minuten durchziehen lassen. Kräuter fein schneiden und zusammen mit den ganzen Eiern und den Preiselbeeren untermischen. Muffin-Formen zu ¾ füllen und bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 180 °C) für ca. 25 Minuten auf dem Grill backen.