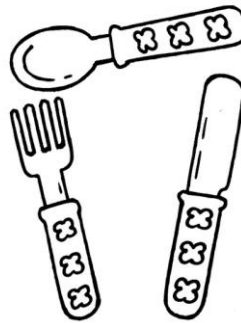


# Rührei Muffins

## Zutaten

- 9 Eier
- 125ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 45g Mehl
- 25g geriebener Käse
- 2 Tomaten
- 1 gelbe Paprika



## Vorbereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Tomaten und Paprika in Würfel schneiden.

### Schritt 1

Die 9 Eier in eine Schüssel geben und schlagen. Mehl und Backpulver dazu geben und durchmischen.

### Schritt 2

Milch, geriebenen Käse, Tomaten und Paprika unterrühren.

### Schritt 3

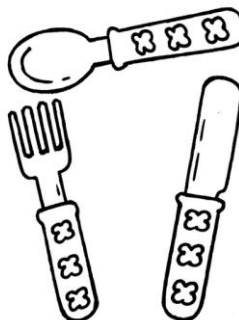
Das Muffinblech mit einem Stück Butter einfetten und die Masse in die Formen geben. Bei 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten im Ofen backen.

Lasst es euch schmecken!

# Magdalenes d'ou

## Ingredients

- 9 ous
- 125ml de llet
- 2 cullaradetes de llevat químic
- 45g de farina
- 25g de formatge ratllat
- 2 tomàquets
- 1 pebrot groc



## Preparació

Precaentar el forn a 180°C.

Tallar els tomàquets i el pebrot en daus.

### Pas 1

Batre els 9 ous en un bol. Afegir-hi la farina i el llevat químic i barrejar-ho bé.

### Pas 2

Afegir-hi la llet, el formatge ratllat, els tomàquets i el pebrot i remenar.

### Pas 3

Engreixar la safata per a muffins amb una mica de mantega i omplir-la amb la massa d'ou. Coure-ho al forn a 180°C durant uns 15-20 minuts.

Bon profit!