

Kruidige ei muffins (12 stuks)

- 5 eieren
- Geraspte kaas oud
- 1 Eetlepel skyr
- Kwart theelepels bakpoeder
- Peper en een snufje zout
- Kruiden naar smaak bijv chilivlokken en Provençaalse kruiden.
- Bakvormpjes



Bereiding:

De geraspte kaas verdelen over de vormpjes.

Mix de eieren met bakpoeder, skyr en de kruiden goed luchtig.

Verdeel het beslag over de vormpjes.

Bak de muffins in 40 minuten gaar in de oven op 180 graden.

Een luchtige aanvulling op het kerstontbijt of kerstbrunch.

Smakelijk eten !

