Rezept

Schinken-Käse-Muffins

Ein Rezept von Schinken-Käse-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

- **50 g** roher Schinken (z. B. Schwarzwälder)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- **50 g** weiche Butter
- **150 g** Joghurt (1,5 % Fett)
- **220 g** Weizenvollkornmehl
- **50 g** Gouda (40 % Fett i.Tr.)
- Fett für die Förmchen
- **2** Eier
- **3** gestrichene TL Backpulver
- **1** Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, den Käse reiben. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. 6 Muffinförmchen einfetten. Die Butter schaumig rühren. Erst die Eier zufügen und cremig schlagen, dann den Joghurt unterziehen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Mehl, Schinken, Käse und Schnittlauch kurz unterrühren.

3. Den Teig in die gefetteten Muffinförmchen füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Muffins aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus den Mulden nehmen.