

Rezept

Schinken-Käse-Muffins

Ein Rezept von Schinken-Käse-Muffins, am 16.12.2025

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.