

Rezept

Schinken-Muffins

Ein Rezept von Schinken-Muffins, am 25.04.2024

Zutaten

100 g gekochter Schinken in Scheiben	200 g Mehl
50 g gemahlene Haselnusskerne	2 TL Backpulver
Salz	Pfeffer
80 ml neutrales Öl	2 TL grünes Pesto (aus dem Glas)
2 Eier	200 g saure Sahne
1 2er-Muffinblech	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Den Schinken zuerst in 1 cm breite Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit Haselnüssen, Backpulver, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer mischen.
2. Das Öl mit Pesto, Eiern und saurer Sahne glatt rühren. Den Schinken dazurühren und die Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen und leicht abgekühlt aus den Formen lösen.