

Herzhafte Zwergenküchlein für Kinder

etwa 24 Stück

Für die Muffinform (Mini 24er):
etwas Fett

Rührteig:

1 Ei (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Buttermilch
1/2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
1 EL fein gehackte, gemischte Kräuter
250 g Weizenmehl
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Muffins schmecken lauwarm besonders gut.
- Wenn du möchtest, kannst du die Käse- und Schinkenwürfel auch zusammen unter die ganze Teigmenge geben.
- Die Zwergenküchlein lassen sich prima einfrieren, nach dem Auftauen kurz im Backofen aufbacken.

Schinken-Variation:

50 g geräucherter Schinken

Käse-Variation:

50 g geriebener Käse

Und so wird es gemacht: Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die 24-Mini-Muffinform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Ei, Speiseöl, Buttermilch, Gewürze und Kräuter in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren.

3. Mische das Mehl mit Backin und rühre es gut unter.

4. Schinken-Variation: Würfel den Schinken und rühre ihn unter die Hälfte des Teiges. Verteile den Teig mit 2 Teelöffeln gleichmäßig auf 12 Mulden.

5. Käse-Variation: Würfel den Käse und rühre ihn unter den übrigen Teig. Verteile den Teig auf die restlichen 12 Mulden.

6. Schiebe das Muffinblech auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 20 Min.

7. Nach dem Backen löst du die Muffins vorsichtig aus der Form und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 8 g, kJ: 384, kcal: 92