

Herzhafte Küchlein aus der Silikonform

Pikante Muffins mit Buttermilch für die Party und den Brunch

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Muffinform 6er:

Silikon Muffinform 6er
Fett

Teig:

1 Ei (der Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
250 ml Buttermilch
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
1 EL tiefgekühlte gehackte,
gemischte Kräuter
250 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g gewürfelter geräucherter
Schinken
50 g geriebener Käse

1 Vorbereiten:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Muffinform fetten und zum Befüllen auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Ei, Speiseöl, Buttermilch und Gewürze in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Mehl mit Backin mischen und gut unterrühren. Schinken und Käse kurz unterrühren und den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

3 Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins schmecken lauwarm besonders gut.

