





Spargelmuffins mit Dip

Herzhafte Muffins mit grünem Spargel, Schinken und einem schnellem Dip

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

Spargelmuffins:

500 g grüner Spargel
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 TL Salz
2 Eier (Größe M)
100 g gewürfelter roher Schinken

Dip:

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 EL Olivenöl
1 TL Limettensaft

1 Vorbereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Papierbackförmchen in die Muffinform legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Spargelmuffins:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Crème fraîche, Kräuter, Öl, Salz und Eier hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Spargelstücke und Schinkenwürfel auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Muffins aus dem Blech lösen und warm servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Dip:

Crème fraîche Kräuter mit Olivenöl und Limettensaft verrühren und zu den Muffins servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch weißen Spargel verwenden.

