



Würzige Muffin-Variationen

Pikante Muffins mit Käse und Schinken für die Party oder das Picknick

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett

Teig:

1 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Buttermilch
½ TL Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 EL tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter
250 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Schinken-Variation:

50 g gewürfelter geräucherter Schinken

Käse-Variation:

50 g gewürfelter Gouda

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. 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 und Backin mischen und gut unterrühren.

3 Schinken-Variation:

Unter die Hälfte des Teiges gewürfelten Schinken rühren und gleichmäßig auf 12 der Mulden verteilen.

4 Käse-Variation:

Unter den übrigen Teig die Käsewürfel rühren und auf die restlichen 12 Mulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins schmecken lauwarm besonders gut. Wer mag, kann Käse- und Schinkenwürfel auch zusammen unter die ganze Teigmenge geben.

