

Bacon - Corn - Muffins

Zutaten für: 12 Portionen

1	klein.	Zwiebel(n)
8	Scheiben	Bacon
230	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
60	Gramm	Butter, weich
180	ml	Saure Sahne
3	Essl.	Milch
2		Ei
150	Gramm	Maiskörner

Anleitung:

Die Bacon - Scheiben von beiden Seiten anbraten. Die Zwiebel schälen, hacken und mit saurer Sahne, Milch, Eiern, Mais und Butter verrühren. Separat Mehl, Backpulver und Salz vermischen, anschließend beide Mischungen zusammenfügen. Bloß nicht zu lange rühren! Zuletzt den Bacon, zerfleddert in kleine Brösel, unterrühren. Teig in geölte Muffin- Förmchen füllen und im vorgeheizten Umluftofen bei 180C etwa 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten Schwierigkeitsgrad: simpel