

Corn - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

1	klein.	Zwiebel
8	Scheiben	Swiss Bacon (Frühstücksspeck)
230	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
60	Gramm	Butter, weich
1	Becher	Sauer-Halbrahm, 180 g
3	Essl.	Milch
2		Eier
1	Dose	Maiskörner, abgetropft, ca. 150 g

Anleitung:

1. Papierförmchen in die Vertiefungen des Blechs verteilen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Teig die Zwiebel fein hacken. Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig rösten. Auf Haushaltpapier entfetten, von Hand zerkrümeln. Zwiebeln im verbliebenen Speckfett glasig dünsten, auskühlen lassen.

2. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter schmelzen und auskühlen lassen. Mit Sauer-Halbrahm, Milch und Eiern verquirlen. Unter Rühren zum Mehl geben. Maiskörner und Speck-Zwiebel-Gemisch rasch darunterheben.

3. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen. In der Mitte des Ofens 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen. Frisch servieren. Frisch gebacken schmecken die Muffins am besten. Ohne Förmchenblech: vier Papierförmchen ineinander stecken, damit die Masse in Form bleibt.