

Herzhafte - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

150	Gramm	Salami	
		Und	
150	Gramm	Gouda, mittelalt	
		In kleine Würfel schneiden	
1	Stange	Lauch, klein	
		Putzen, waschen und in Ringe schneiden	
250	Gramm	Mehl	
		Mit	
2	Teel.	Backpulver	
		Und	
1	Teel.	Natron	
		Mischen und in eine Rührschüssel sieben	
1	Beutel	MAGGI Meisterklasse Lauch-Cremesuppe	
2		Eier	
50	ml	Milch	
		Und	
100	ml	THOMY Reines Sonnenblumenöl	
		Zufügen und alles zu einem glatten Teig	
		Verarbeiten. Anschließend Salami und die	
		Gouda-Würfel unterrühren	

Anleitung:

1 Muffinblech mit 1 EL Butter einfetten und den Teig darin verteilen.
Die Lauchringe auf den Teig legen und im Backofen ca. 25 Min. backen
Zubereitungszeit 45 Min Backofen auf 180°C vorheizen