

Käse - Schinken - Muffins 4

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Emmentaler
100	Gramm	Gekochter Schinken
100	Gramm	Champignons
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
1	Messersp.	Pfeffer
3		Eier
200	ml	Milch

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Käse grob raspeln. Schinken in Stückchen schneiden. Champignons waschen in Stückchen schneiden und kurz in einer Pfanne andünsten. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Eier und Milch dazugeben und alles gut verrühren. Zuletzt Käse, Schinken und Champignons kurz unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.