

## Oliven - Feta - Muffin

Kategorien: Muffin, Pikant, Käse

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Mehl Type 405
50	Gramm	Oliven grün
50	Gramm	Oliven schwarz
50	Gramm	Feta
50	Gramm	Speck - gewürfelt
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Thymian - getrocknet
2	Teel.	Zwiebel - gewürfelt
1	Teel.	Majoran
1	Teel.	Origano
50	ml	Öl
250	ml	Buttermilch
1		Ei

### Anleitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Oliven und Feta grob hacken, in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Natron, Zwiebel, Speck und Gewürzen mischen. In einer weiteren Schüssel Ei, Buttermilch, Öl schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben. Teig in Förmchen (ohne Papier) füllen, mit Käse bestreuen und ca. 20-25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.

25 min Zubereitung

20 min Backzeit

fett 14 %

261 kcal / 100g 184 kcal / Stück 70 g / Stück