

Pikante - Muffins 1

Zutaten für: 12 Stück

		In einer Schüssel
125	Gramm	Weizenmehl, Type 405
125	Gramm	Weizenmehl, Type 1050
2	Teel.	(gestrichen) Backpulver
1	Teel.	(gestrichen) Natron
		Und
1	Teel.	Kräuter Fondor
		Mischen
1		Ei
200	Gramm	Sahne, sauer
4	Essl.	Milch
		Und
125	ml	THOMY Reines Sonnenblumenöl
		Zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten
100	Gramm	Schinken, roh
		In kleine Würfel schneiden und zusammen mit
50	Gramm	Emmentaler, gerieben
		Unter den Teig rühren
12		Papierförmchen
		In die Vertiefungen eines Muffinblechs setzen.
		Jeweils einen Esslöffel Teig hineingeben und
		Mit
25	Gramm	Emmentaler, gerieben
		Bestreuen

Anleitung:

Die Muffins in Backofen ca. 15 Min. backen Servieren Sie dazu Butter oder Frischkäse und Schnittlauchröllchen Zubereitungszeit 45 Min
Backofen auf 200 °C vorheizen