

Pikante - Muffins 2

Zutaten für: 12 MUFFINS

1		Frühlingszwiebel
2		Petersilienzweige
8		Sb Swiß Bacon (ca 75g) Braunschweiger
		Butter (zum braten) Amerikaner aus Rührmasse
150	Gramm	Maiskörner (ungesalzen)
225	Gramm	Mehl Weizenmehl mit Backpulverzusatz
75	Gramm	Reibkäse
2	Teel.	Backpulver Weizenmehl mit Backpulverzusatz
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Salz Kräutersalz
		Cayennepfeffer
200	ml	Buttermilch / Sauerhalbrahm Buttermilch
2		Eier Eier
		VARIANTE

Anleitung:

Den Backofen auf 190° vorheizen. Vertiefungen im Blech ausbuttern, mit geriebenem Käse ausstreuen, kalt stellen.

Die Frühlingszwiebel und Petersilie fein hacken, Swiß Bacon fein schneiden. In Butter leicht braten. Auf Haushaltspapier abkühlen lassen. Maiskörner in einem Sieb abtropfen lassen. Die trockenen Zutaten bis und mit Cayennepfeffer mischen.

Buttermilch oder Sauer-Halbrahm mit Eiern verquirlen. Zum Mehlgemisch geben und kurz mischen. Zwiebel-Speckgemisch und Maiskörner rasch darunterheben. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: 25-35 Minuten im unteren Teil des Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Aus dem Blech heben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Reibkäse bestreuen.

Maiskörner durch sehr klein geschnittene Peperoniwürfel ersetzen. Die Hälfte des Weißmehls durch Maismehl ersetzen (Reformhaus). Wer es pikanter mag: 1-3 kleine Peperoncini halbieren, entkernen, fein schneiden und beifügen. Dann den Cayennepfeffer weglassen.