

Schinken - Herzhaft Käse - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
1		Rote Paprikaschote, kleingewürfelt
100	Gramm	Geriebener Emmentaler
2		Eier
100	ml	Speiseöl
300	Gramm	Vollmilchjoghurt
150	Gramm	Abgetropfte Maiskörner (Konserven)
125	Gramm	Schinkenwürfel, angebraten + leicht abgekühlt

Anleitung:

Mehl mit Natron + Paprikapulver in eine Schüssel sieben. Käse + Paprikawürfel untermischen. In einer zweiten Schüssel die Eier schaumig rühren, Öl + Joghurt untermischen, Mais untermischen und dann die Mehlmischung untermischen. Zum Schluss noch die Schinkenwürfel unterheben. Die Muffinformen einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen, Teig einfüllen + im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad / Gas Stufe 3) ca. 25 Min. backen.

Habe eine 12-er Muffinform genommen, Papierförmchen reingestellt und den Teig jeweils bis an den Rand gefüllt. Die Muffins gingen zwar noch gut hoch, aber es blieb trotzdem nix am Blech hängen. Achtung, Teig ist sehr flüssig ! Wer also keine Muffin-Backform hat, muss mindestens 2 Papierförmchen ineinander stellen!