

Schinken - Käse - Zwiebel - Muffins

Kategorien: Muffin, Schinken, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Vollkornmehl
110	Gramm	Mehl (Typ 405)
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
1		Wenig Pfeffer
		Nach Belieben Thymian und Oregano
125	Gramm	Geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
150	Gramm	Gekochter Schinken
1		Ei
60	ml	Öl (ca. 50 g)
250	Gramm	Buttermilch
1		Wenig Käse zum bestreuen

Anleitung:

Ei, Öl und Buttermilch verrühren. Dann Mehl, Backpulver, gewürfelte Zwiebeln, in kleine Quadrate geschnittener Schinken, Knoblauch, Käse und Gewürze hinzugeben und vermengen. Den Teig in die gefettete Form füllen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und im Ofen 25-35 Minuten bei ca. 180 °C goldgelb backen. Nach dem Backen die Muffins noch ein paar Minuten in der Form lassen, damit sie nicht zusammenfallen.