

## Schinken - Muffins

Kategorien: Backen, Muffin, Pikant, Schinken

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Schinken, roh
2	Bund	Schnittlauch
80	Gramm	Butter
300	Gramm	Mehl
4	Teel.	Backpulver
2		Eier
1/8	Ltr.	Milch
1/8	Ltr.	Buttermilch
1	Teel.	Gruene Pfefferkoerner Eingelegt

### Anleitung:

Den Schinken sehr fein wuerfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenschuetteln, in feine Roellchen schneiden. Butter zerlassen. Mehl mit Backpulver in einer Schuessel mischen. Eier mit beiden Milchsorten verschlagen. Mit der Butter unter das Mehl ruehren. Schinken, Schnittlauch und Pfefferkoerner unterheben. Muffin-Backform einfetten (oder Papierfoermchen verwenden). Teig einfuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) 25 bis 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Pro Stueck: 220 kcal / 930 kJ

Tip: Mischen Sie zusaetzlich 100 g geriebenen Kaese z.B. Gouda unter den Teig.