

## Spargel - Muffins mit Cheddar und Speck

Kategorien: Backen, Muffin, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Spargel, grün
		Salz, etwa 1 TL
100	Gramm	Speck, durchwachsen
		Gewürfelt
50	Gramm	Butter, zerlassen
2		Eier
300	Gramm	Sahne, saure S
150	Gramm	Cheddar, fein gerieben
200	Gramm	Maismehl
175	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
12		Papierförmchen

### Anleitung:

1. Den Spargel putzen, die Enden abschneiden. Die Spargelstangen in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.
2. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Die Stangen in etwa 5 mm große Würfel schneiden.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, Papierförmchen auf das Backblech setzen bzw. in die Mulden des Muffinbackbleches geben.
4. Den gewürfelten Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen.
5. Die Butter mit den Eiern und der sauren Sahne verrühren.
6. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver sieben, dann mit Salz und mit 100 g geriebenem Cheddar mischen. Unter die Eimischung rühren. Den Spargel und die Speckwürfel unterheben.
7. Den Teig in die Papierförmchen füllen. Die Muffins mit den Spargelspitzen und dem Rest geriebenen Cheddar garnieren.
8. Im Backofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren, 25 Minuten lang fertig backen.

(Die Backmasse ergibt 12 Muffins)