

Spargel - Schinken - Muffins

Kategorien: Muffin, Schinken, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Spargel
100	Gramm	Schinken
330	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Petersilie
1	Prise	Pfeffer
2		Eier
80	ml	Neutrales Öl
200	ml	Spargelcremesuppe
120	Gramm	Saure Sahne

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Spargel schälen, in Stückchen schneiden und in etwas Wasser kurz andünsten. Schinken in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Petersilie und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Suppe und Saure Sahne schaumig schlagen. Mehlgemisch, Spargel- und Schinkenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Tip: Diese Muffins besser ohne Papierförmchen backen!