

Speck - Kartoffel Käse - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
460	Gramm	Geriebene geschälte Kartoffeln
50	Gramm	Geriebener Greyerzer- oder Emmentalerkäse
2		Feingehackte Speckstreifen
1		Ei leicht geschlagen
1	Essl.	Olivenöl
250	ml	Milch

Anleitung:

Den Ofen auf 180° vorheizen. Mehl , Kartoffeln, Käse und Speck in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden, und mit Ei und Olivenöl vermischte Milch hinein geben. Mit einer Gabel grob, aber nicht zu stark verrühren. Mischung löffelweise in die Form geben. 10 Min goldgelb backen. Muffins 2 Min in der Form lassen, bevor sie zum Abkühlen auf ein Rost gestürzt werden.