

Speck - Kartoffel - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

300	Gramm	Mehligkochende Kartoffeln
200	Gramm	Geräucherter durchwachsener Speck
1	mittl.	Zwiebel
6		Eier (Gr. M)
60	Gramm	Grieß
50	Gramm	Paniermehl
1	Teel.	Backpulver
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Geriebene Muskatnuss
24		Papier-Backförmchen (a ca. 7 cm)

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten garen. Abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln völlig abkühlen lassen.
2. Inzwischen Speck klein würfeln und knusprig auslassen. Zwiebel schälen, würfeln. Im Speckfett glasig dünsten.
3. Eier trennen. Eigelb cremig rühren. Kartoffeln reiben. Mit Grieß, Paniermehl, Backpulver, Zwiebeln und Speck unter das Eigelb rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Je 2 Backförmchen ineinander setzen. Den Teig einfüllen. Muffeins im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C /Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).