

Speck - Muffins mit Käse

Zutaten für: 12 Stück

125	Gramm	Weizenmehl
150	Gramm	Feines Maismehl
2	Prisen	Salz
1	Essl.	Backpulver
2	Teel.	Zucker
1		Ei
160	ml	Milch
4	Essl.	Öl
75	Gramm	Mageren Speck
75	Gramm	Emmentaler Käse
1/2	Bund	Petersilie

Anleitung:

Weizenmehl, Maismehl, Salz, Backpulver und Zucker gut mischen. Ei, Milch und Öl in einer zweiten Schüssel verrühren. Mageren Speck fein würfeln, Emmentaler Käse fein reiben, Petersilie fein hacken. Zur Mehlmischung geben, mit einem Holzlöffel verrühren. Teig in eingefettete Muffinformen (12 Vertiefungen) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C (E), Stufe 3 (G) oder 170 C. Umluft 20 Minuten backen, bis die Muffins goldgelb sind. Dann herausnehmen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kalorien: Stück 203 kcal. Zubereitungszeit: 45 min.