

## Speck - Oliven Feta - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Je 50 g grüne und schwarze Oliven (Kalamata sind Die besten!)
1/2	Essl.	Frischer oder getrockneter Thymian
1/2	Essl.	Frischer oder getrockneter Oregano oder Majoran
250	Gramm	Mehl 405 oder Vollkornmehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
		Schwarzer Pfeffer
1		Ei
50	ml	Neutrales Öl
50	Gramm	Feta
1/4	Ltr.	Buttermilch
50	Gramm	Gewürfelte, durchwachsener Speck
1-2	Essl.	Zwiebelwürfel
		Frisch geriebener Käse (zum Bestreuen)
1	Essl.	Butter (für die Muffinform)

### Anleitung:

Den Backofen vorheizen auf 180°C. Die Oliven entsteinen und in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit den Kräutern mischen. Das Mehl in eine zweite Schüssel geben und mit Backpulver, Natron und frisch gemahlenem Pfeffer sorgfältig vermischen. Das Ei in einer weiteren Schüssel leicht verquirlen. Das Öl, den zerbröckelten Feta und die Buttermilch dazugeben und verrühren. Die Mehlmischung zur Eiermasse geben und kurz durchrühren. Den Speck, die Zwiebelwürfel und die Oliven-Kräutermischung hinzufügen, unterheben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Das Muffinblech einfetten. Den Teig bis zu 2/3 Höhe in die Form füllen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und 20-30 min. backen. Aus dem Ofen herausnehmen und 5 min. ruhen lassen. Danach aus der Form lösen und kalt oder warm servieren.