

Käse-Muffins mit Speck

Muffins müssen beileibe nicht immer süß sein – man kann auch herzhaftere Muffins backen. Sie sind ein wunderbarer Imbiss, eine Zwischenmahlzeit oder ein Appetithapchen zum Glas Wein. Nach diesem Prinzip kann man nun ganz nach Lust und Laune oder Vorräten ganz schnell ein paar Muffins backen – ein Rezept, tausend Möglichkeiten.



Zutaten für 12 Muffins:

Trockene Zutaten:

- 200 g Mehl
- 75 g geriebener Käse
- 50 g gewürfelter Käse
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Kümmel
- ½ TL süßes Paprikapulver

Feuchte Zutaten:

- 100 g Speck
- 100 ml Öl
- 1 Lauchstange
- Salz
- Muskat
- Pfeffer
- Schnittlauch
- 2 Eier
- 200 ml Milch oder Sahne

Zubereitung:

- Die trockenen Zutaten miteinander vermischen. Für die feuchten Zutaten den Speck fein würfeln und in einem Esslöffel Öl in einer Pfanne auslassen. Den Lauch in feine Streifen schneiden, zum Speck geben und dünsten, bis er zusammenfällt. Dabei mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Jetzt schon mit den trockenen Zutaten vermischen.
- Eier mit Öl, Milch und fein geschnittenem Schnittlauch gesondert verquirlen und mit den nicht mehr ganz so trockenen Zutaten unterrühren.
- In die Förmchen verteilen und bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) rund 20 Minuten backen.

Tipp: Diese Mischung in ganz kleinen Muffinförmchen backen und als Appetithäppchen servieren.

Getränk: Perfekt ist hierzu ein trockener Fino-Sherry.