



Käse-Schinken-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 100 g gekochter Schinken
-
- 60 g Butter
-
- 200 g Mehl
-
- 2 Teelöffel Backpulver
-
- 1 Messerspitze Muskatnuss
-
- 100 g geriebener Emmentaler
-
- 1 Ei
-
- 200 ml Milch



Zubereitungsanweisung

1.

Ein Muffinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.

2.

Den Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Die Butter zerlassen.

3.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, dann Muskat, Käse und Schinken untermischen.

4.

In einer kleinen Schüssel Ei, Milch und die abgekühlte Butter gut verrühren. Diese Mischung unter die Mehlmischung geben. Nur so lange rühren, bis die Zutaten miteinander vermengt sind.

5.

Einen guten Esslöffel voll Teig in die Muffinmulden füllen.

6.

Den Backofen auf 200° C (Gas 3 - 4) vorheizen

7.

Die Muffins in 15 - 20 Minuten im Backofen goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus den Formen lösen und möglichst warm servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	