



Ananas-Schinken-Muffins

Autor des Rezepts: Nicole



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 200 g Ananas (Dose)
-
- 200 g gekochter Schinken
-
- 100 g Gouda
-
- 300 g Mehl
-
- 2 Esslöffel Haferflocken
-
- 1 Teelöffel Kräuter der Provence
-
- 1 Päckchen Backpulver
-
- 1 Teelöffel Natron
-



1 Prise Salz

-

1 Prise Zwiebelpulver

-

2 Eier

-

75 ml neutrales Öl

-

300 ml Buttermilch

-

100 g Quark

-

40 ml Ananassaft

Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.

2.

Ananasstücken und Schinken klein schneiden. Käse grob reiben.

3.

Mehl, Haferflocken, Kräuter, Backpulver, Natron, Salz und Zwiebelpulver in einer Schüssel mischen.

4.



Ananas-Schinken-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Buttermilch, Quark und Ananassaft schaumig schlagen. Mehlgemisch, Schinken, Käse und Ananas dazugeben und alles verrühren.

5.

Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 - 30 Minuten backen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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