

Käse-Schinken Muffins

Rezept für 12 Stück

250g Mehl

dazugeben:

4 TL Backpulver

½ Teelöffel Salz und Pfeffer mischen

150g mittelalten Goude

100g gekochten Schinken (in ½ cm³ große Würfel schneiden)

100g Möhren (grob raspeln)

½ Bund Schnittlauch (hacken)

Alles mit den Händen unter das Mehl mischen.

90 g flüssige Butter + 180 ml Milch + 1 Ei verrühren und dann zu der Mehlmischung geben bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen (oder Förmchen auf ein Backblech stellen).

Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180o (160o Umluft) auf der mittleren Schiene 25 min backen.

Aus dem Ofen nehmen; 2 min. ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.