

Muffins-Käse-Schinken Rezept

Muffins-Käse-Schinken

Zutaten:

300 g Mehl
3 1/2 TL Backpulver
90 g Butter
150 g Käse
150 g Kochschinken
1 Msp geriebene Muskatnuss
2 Eier
300 ml Milch
etwas Salz

Zubereitung:

Während die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen gebracht wird, den Schinken in kleine Würfel schneiden und den Käse reiben. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Schinken, Käse und Muskat mischen.

In einer weiteren Schüssel die Eier, Milch und die zerlassene Butter gut verrühren. Diese Mischung dann unter die Mehlmischung rühren. Jetzt noch etwas Salz hinzugeben und solange umrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind und ein Teig entstanden ist.

Die Muffinform sollte entweder mit Öl oder Butter gut gefettet werden. Nun den Teig gleichmäßig in den Vertiefungen der Form verteilen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

[Zurück zu Backrezepte](#)