Muffins mit Vulcano-Schinken

Die delikaten Muffins mit Vulcano-Schinken sind blitzschnell aufgegessen. Von diesem Rezept lassen sich auch eingefleischte Naschkatzen überzeugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

210 g	Schinken (Vulcanoschinken)
210 g	Mehl (griffig)
2 EL	Staubzucker
1 TL	Backpulver
50 g	Käse
30 g	Paprika (in Würfel geschnitten)
2 EL	Basilikum (gehackt)
1 TL	Pfeffer
2 TL	Italienische Gewürze
1 Stk.	Ei
90 ml	Milch
40 g	Butter
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Eine herzhafte Variante der süßen Teigteile sind die **Muffins mit Vulcano-Schinken**. Backrohr auf 200 Grad Celsius einstellen. Muffinform mit Butter einfetten, dann mit drei Vierteln des Vulcanoschinkens auskleiden. Den restlichen Schinken klein würfeln. Paprika waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Basilikum fein hacken.

2. Backpulver in Mehl einsieben. Paprika, Basilikum, gewürfelten Schinken, die Hälfte des geriebenen Käses, Staubzucker, schwarzen Pfeffer und italienische Gewürze zum

Backpulver-Mehl-Gemisch geben.

3. In einer anderen Schüssel weiche Butter mit Milch und Eiern verrühren. Diese Mischung unter das Mehlgemisch geben und den Teig in die Muffinformen sodass, sodass diese zu etwa zwei Dritteln befüllt sind.

4. Etwa 20 Minuten im Ofen backen. Kurz auskühlen lassen und noch heiß servieren.

Tipp

Die Muffins mit Vulcano-Schinken mit einigen Basilikumzweigen servieren.