

# Käse-Speck-Muffins

Muffins schmecken auch in der herzhaften Variante, zum Beispiel mit diesem Rezept für leckere Käse-Speck-Muffins.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

200 g	Mehl
70 g	<a href="#">Käse</a>
30 g	<a href="#">Zucker</a>
2 TL	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
100 ml	Milch
40 ml	Pflanzenöl
6 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Zuerst den Backofen für die **Käse-Speck-Muffins** vorheizen. Nun die Papierförmchen ins Muffinblech stellen.
2. Jetzt die Zutaten Pfeffer, Mehl, Backpulver, Speck, Salz, Käse und Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Öl, Ei und Milch in einer zweiten Schüssel vermischen und dann unter die Mehlmischung heben.
3. Nun den Teig in die Papierförmchen schütten. Die Muffins bei 190 Grad für 20 Minuten im Backrohr backen lassen.

## Tipp

Als Beilage zu den Käse-Speck-Muffins eignet sich ein Salat sehr gut.