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	Käse
30 g	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei
100 ml	Milch
40 ml	Pflanzenöl
6 Scheiben	Speck
1 Stk.	Muffinform

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 vermixen 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.