

# Party-Muffins mit Speck

Pikante Party-Muffins mit Speck sind das Highlight der Snacks auf dem Partybuffet. Das Rezept ist so einfach, dass man es unbedingt einmal ausprobieren sollte, es lohnt sich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 250 g  | <a href="#">Speck</a>      |
| 1 Stk. | <a href="#">Ei</a>         |
| 80 ml  | Olivenöl                   |
| 250 ml | Buttermilch                |
| 250 g  | Mehl                       |
| 3 TL   | Backpulver                 |
| 1 TL   | <a href="#">Zucker</a>     |
| 0.5 TL | <a href="#">Salz</a>       |
| 1 Stk. | <a href="#">Muffinform</a> |

## Zubereitung

1. Für die **Party-Muffins mit Speck** den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech einfetten und mit einem Streifen Speck auslegen. Den übrigen Speck in Streifen schneiden.
2. Eine Pfanne (ohne Fett) erhitzen und die Speck-Streifen darin knusprig anbraten. Olivenöl mit Buttermilch und Ei verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen und in die Buttermilch-Mischung rühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, sofort anrichten oder zuerst abkühlen lassen und dann servieren.

## **Tipp**

Wer mag, kann die Party-Muffins mit Speck mit frisch gehackten Kräutern verfeinern.