

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	Speck
1 Stk.	Ei
80 ml	Olivenöl
250 ml	Buttermilch
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Muffinform

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.