

Pikante Käse-Speck Muffins

Die beliebten Muffins hier nach einem herzhaften Rezept: pikante Käse-Speck-Muffins, die man mit Kräutern nach Geschmack verfeinern kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

220 g	Käse
8 Streifen	Speck
230 g	Mehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
60 g	Butter (zerlassen)
200 g	Sauerrahm
3 EL	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Schnittlauch
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **pikanten Käse-Speck Muffins** sind eine optimale Vorspeise, bzw. eine leckere Zwischenmahlzeit. Hierfür den Ofen auf 180 Grad vorheizen, anschließend das Mehl abwiegen und zusammen mit Salz und Backpulver in eine große Schüssel füllen.
2. Nun den Käse in kleine Stücke schneiden und $\frac{3}{4}$ davon unter die Mehl-Mischung geben. Den restlichen Käse beiseite stellen. Jetzt den Speck ebenfalls in Würfel schneiden und hinzufügen. Das Ganze gut vermengen, sodass der Speck und der Käse beim Backen nicht nach unten rutschen.
3. Nun in einer Schüssel den Sauerrahm, Eier, Milch, den fein gehackten Schnittlauch und die

zerlassene Butter vermischen. Die Mehlmischung hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muffinsförmchen mit 2/3 Drittel der Teigmischung füllen und den Rest der Käsestücke darüber geben.

4. Die Muffins für etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Muffins sind fertig, wenn der Käse eine goldbraune Farbe hat und der Teig aufgegangen ist.

Tipp

Die pikanten Käse Speck Muffins schmecken auch sehr gut, wenn getrocknete Cranberries hinzugegeben werden. Sie erhalten dann eine süßliche Note.