Speck-Käse-Muffins

Das Muffins nicht immer nur süß, sondern auch mal herzhaft sein können, zeigt uns dieses Rezept. Die Speck-Käse-Muffins sind auch auf Partys ein totaler Knaller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Selena N. B. H.

Zutaten

1 Packung	Backpulver
80 g	Butter
1 Stk.	Ei
100 g	Käse (geriebenen)
200 g	Mehl
100 ml	Milch
1 Prise	Salz
120 g	Speck (gewürfelt)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die herzhaften **Speck-Käse-Muffins** als Erstes die Förmchen ausfetten. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Nun die Zwiebel abschälen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Danach die Zwiebel in einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Butter andünsten, den Speck dazu und beides zusammen circa 3 Minuten braten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. In eine mittelgroße Schüssel das Mehl sieben, Butter, Ei, Backpulver, Salz und Milch dazugeben und vermengen. Die Masse soll geschmeidig sein, danach die Speck-

Zwiebelmasse unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und glatt streichen.

4. Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten ausbacken, herausnehmen und noch warm genießen.

Tipp

Die Speck-Käse-Muffins schmecken am besten lauwarm. Aber auch kalt sind sie der Knaller. Mit einem frischen Salat sind sie eine schöne und ausreichende Hauptspeise. Auf dem Buffet eher zu den Vorspeisen, als zum Nachtisch stellen.