

MINI-SCHINKEN-MUFFINS

Zutaten für ca. 40 Stück Zubereitung:

1 kleine Zwiebel
1 Bund Schnittlauch und etwas Petersilie
100 g Schinkenwürfel
2 EL Rapsöl
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
je 1 MSP Pfeffer & Salz
2 Eier
200 ml Milch
100 ml Rapsöl
100 g geriebener Käse

1. Die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden.
3. Schinkenwürfel in Rapsöl anbraten, die Zwiebelwürfel und Kräuter hinzufügen. Ca. 5 Minuten dünsten.
4. Mehl mit Backpulver, Salz und Pfeffer vermischen.
5. In einer Schüssel die Eier, Milch und Rapsöl verrühren.
6. Die Mehlmischung, Schinken, Kräuter und geriebenen Käse untermischen.
7. In Muffin-Bleche die Mini-Papierformen setzen und jeweils ca. 1 TL Teig einfüllen.
8. Im vorgeheiztem Backofen (E-Herd 200 Grad Celsius, Herd Stufe 3, Heißluft/Umluft ca. 160 Grad Celsius,) in 20 Minuten goldbraun backen.
9. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp:

Als Vorrat backen und bei Bedarf kurz aufbacken.

Haltbarkeit ca. 1 Woche (oder tief gefrieren)

Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken](#)

[Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé](#)



Diese Website wurde mit toujou gebaut

