



Knoblauch-Kräuter-Muffins

Autor des Rezepts: Alexandra



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

4 Knoblauchzehen

-

1 Bund gemischter Kräuter

-

1 Zwiebel

-

100 g gekochter Schinken (als Variation auch Salami möglich)

-

250g Mehl Type 405 oder Vollkornmehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1/4 TL Salz

-



Knoblauch-Kräuter-Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

schwarzer Pfeffer

-

2 Eier

-

50 ml Öl

-

20 g frisch geriebener Käse

-

1/4 L Milch

Zum Bestreuen:

-

frisch geriebener Emmentaler

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen
2. Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Kräuter waschen, hacken oder klein schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Salz und gemahlenem Pfeffer vermischen.
4. Knoblauchwürfel, Kräuter, Zwiebelwürfel und den Schinken mit den trockenen Zutaten vermischen.
5. Die Eier in einer zweiten Schüssel verquirlen. Das Öl, den Käse und die Milch dazugeben und gut verrühren.
6. Die Mehlmischung hinzufügen und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
7. Muffinform einfetten oder Förmchen bereithalten.
8. Den Teig bis zu 2/3 einfüllen und mit geriebenem Käse bestreuen.
9. 20-25 Minuten backen

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Knoblauch-Kräuter-Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	