

Muffins mit Ei und Speck aus dem 12er Snack

Zutaten:

300 g Weizenmehl 550
150 g Magerquark
1 Ei
1 Pck. Backpulver
60 g Sonnenblumenöl
½ TL Salz
1 Bund Schnittlauch in Röllchen
50 g Speckwürfel
1/2 Becher Schmand
Pfeffer
12 Eier für die Mulden (S oder M)



Zubereitung:

Mulden des 12er-Snacks oder eines Muffinblechs einfetten.

Mehl, Quark, Backpulver, 1 Ei, Öl und Salz in den Mixtopf geben, 2 Min. Teigknetstufe kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen und zu einer Kugel formen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf der Teigunterlage in 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Diese jeweils rund ausrollen und die Mulden des Muffinblechs so damit auskleiden, dass der Teigrand etwas höher (1 cm) ist als die Mulde.

Schnittlauch sowie 1 TL Schmand in die Mulden verteilen, jeweils 1 Ei (S oder M!) aufschlagen und in eine Mulde des 12-er Snacks geben und Schinkenwürfel darüber verteilen. Mit Pfeffer würzen und 20 Minuten bei 200°C backen.

Die Muffins schmecken warm oder kalt.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, 12er-Snack, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN