Salzige Muffins

Muffins müssen nicht immer süss sein. Sie können auch in einem salzigen Mantel daherkommen.

So wie meine heutigen Muffins mit Gemüse und Schinken. Den Schinken kann man sehr gut weglassen und so hat man einen vegetarischen Muffin.

Auch mit den Zutaten lässt es sich spielen. Ich habe mich für Zucchini und Peperoni (Paprika) entschieden. Aber ihr könnte die Füllung und das Topping nach Wahl nehmen.

Zutaten für 10 Muffins
130 g geriebener Parmesankäse
2 Eier
200 g Milch
200 g Mehl
15 g Backpulver (entspricht einem Brieflein)
60 g Butter
Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Bedarf

1 Zucchini (ca. 100 g)
1 Peperoni (Paprika) (ca. 100)
100 g Schinkenwürfel

Zubereitung
Peperoni (Paprika) und Zucchini unter fliessendem Wasser waschen und trocken tupfen. Danach bei den Zucchini die Enden wegschneiden und die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Beiseitestellen. Ebenfalls bei der Peperoni den Stil wegschneiden und entkernen. Ebenfalls klein Würfeln. Zu den gewürfelten Zucchini geben.

Schinken in Würfel schneiden und beiseite stellen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen und beiseitestellen, damit es leicht erkalten kann.

In einer Schüssel den geriebenen Parmesan mit den Eiern sehr gut verrühren. Milch dazu geben und weiter Rühren.

Mehl und Backpulver sieben und zur Masse geben. Die zerlassene Butter dazu geben und alles möglichst kräftig vermischen, damit es keine Klumpen im Teig hat.

Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Die Hälfte des geschnittenen Gemüses und Schinkenwürfel zur Masse geben. In vorbereitete Muffinsförmchen 3/4 füllen. Das restliche Gemüse und der Schinken oben auf den Muffins verteilen.

In den Ofen schieben und während ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Die Muffins können lauwarm oder kalt genossen werden.

delizie d'Amelia