

Herzhafte Schinken-Käse-Muffins

Zutaten:

160 Gramm	Kochschinken
2	Zwiebeln
1 Bund	Schnittlauch
200 Gramm	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
Etwas	Natron
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver (süß)
½ Zehe	fein gehackten Knoblauch
180 Gramm	geriebenen Gouda
60 Gramm	Butter
2	Eier
150 Gramm	Joghurt



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen und die Muffinform mit Papierförmchen auslegen
2. Den Schinken in feine Streifen schneiden, die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden
3. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden
4. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Pfeffer, Paprikapulver (Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken), Knoblauch sowie 140 Gramm geriebenen Käse vermischen und den Schinken, Zwiebeln und Schnittlauchröllchen unterheben
5. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen
6. Eier aufschlagen und Butter und Joghurt unterrühren
7. Mehlgemisch kurz unter die Eimasse heben
8. Den Teig in die Förmchen füllen, den restlichen Käse darauf streuen und im Backofen etwa 30 Minuten goldbraun backen
9. Wahlweise kann der Schinken auch durch Salami oder Ähnliches ersetzt werden. Wenn man vegetarische Muffins haben möchte, nimmt man statt dem Schinken dieselbe Menge Käse

Guten Appetit!