



Herzhafte Schinken- Käse-Muffins

Zutaten:

250g Mehl, 4 TL Backpulver,
0,5 TL Salz, Pfeffer,
Chiliflocken, 150 g Kräftiger
Bergkäse, 100g gekochter
Schinken, 100g Karotten,
90g flüssige Butter, 1 Ei,
200ml Milch



Mehl, Backpulver, Salz, Chili und Pfeffer mischen. Käse und Karotte grob raspeln, Schinken in kleine Würfel geschnitten. Alles unterheben und gut mischen.

Die flüssige Butter mit der Milch und dem Ei verrühren und in einem Guss zu der Mehlmischung geben. Mit dem Kochlöffel gut durchmengen.

Die (normale 12 Stück) Muffinsform mit Papier auslegen und kleine Häufchen vom Teig einfüllen. Etwa 30 min bei 180 Grad backen.

Die Muffins schmecken kalt, aber lauwarm sind sie der Hammer!

Grad so abends zum Wein (kleine Muffinsform, dann gibt's ideal mundgerechte Häppchen!) oder als Mahlzeit mit einem bunten Salat servieren.

Guten Appetit!