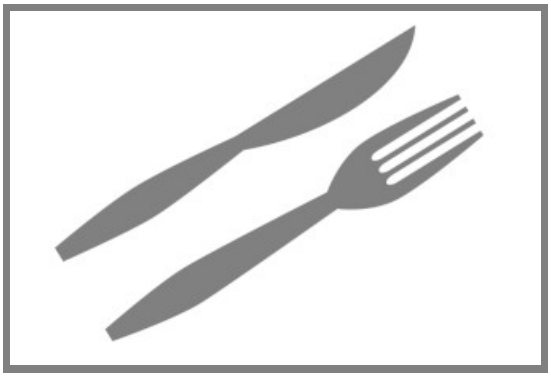
Muffins mit Käse und Schinken



für 12 Stück (noch nicht selbst gemacht!!!)

Zutaten

200g Weißmehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, 3 mittelgroße Eier, 150g geraspelter Emmentaler, 200ml Milch, 100g roher Schinken, 100g Champignons, etwas Olivenöl zum Dünsten, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Schinken würfeln und Champignons putzen und vierteln
2. Champignons in der Pfanne in etwas Olivenöl dünsten
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen
4. die Eier verschlagen und mit Milch verquirlen
5. zu der Mehlmischung geben und schnell zu einem glatten Teig verrühren
6. Dann Emmentaler, Schinken und Champignons unterheben
7. den Teig in die Förmchen geben
8. 20 - 25 Minuten auf mittlerer Schiene bei 160°C (Umluft) backen
9. dann etwas abkühlen lassen
10. die Muffins schmecken am besten warm

Zeitbedarf

20 Minuten Vorbereitung, 25 Minuten backen