



# Schinkenmuffins

**Nährwerte pro Portion:** Eiweiss 7 g, Fett 4 g, Kohlenhydrate 7 g, 90 kcal

Beim Apéro, auf einem Buffet oder als Party-Fingerfood sind Muffins mit Schinkenwürfelchen und Schnittlauch in einem Dinkelteig ein attraktives salziges Gebäck.

## Zutaten

**Salziges Gebäck**  
**Ergibt 12 Stück**

für 1 Muffinblech à 12 Stück à 7 cm Ø

- 150 g** gekochtes Rollschinkli
- 5** Eier
- 2,5 dl** Milch
- 100 g** Dinkelmehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl für die Form
- 1 Bund** Schnittlauch

## So gehts

**Zubereitung:** ca. 15 Minuten  
**Ruhen lassen:** ca. 15 Minuten  
**Backen:** ca. 20 Minuten

**Gesamt: 50 Minuten**

Schinkli in Würfelchen schneiden. Eier, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer mit dem Schwingbesen zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Vertiefungen im Muffinblech mit Öl bestreichen. Im Ofen ca. 5 Minuten erhitzen. Schnittlauch fein hacken. Schinkenwürfelchen in die Vertiefungen füllen. Teig bis 1 cm unter den Rand in die Vertiefungen des Muffinblechs füllen. Mit Schnittlauch bestreuen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Warm servieren.

Rezept: Philipp Wagner

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/schinkenmuffins>

# GERÖSTETE WEINTRAUBEN

1 PORTION

Eine intensive Interpretation von Käse und Weintrauben – unser Rezept für geröstete Weintrauben wird den zeitlosen Trick, Weintrauben auf Ihr Käsebrett zu legen, auf ein neues Niveau bringen. Das Rösten der Trauben intensiviert ihre Süße und verändert ihre Textur, während Salz, Pfeffer, rote Zwiebeln und Estragon den Traubengeschmack in eine herzhaftere Richtung lenken.

## ZUTATEN

- 175 g schwarze Trauben
- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- ~~klein 1 Handvoll frischer Estragon~~

## VORBEREITUNG

### *Vorbereitung*

1. Die Weintrauben halbieren, die Zwiebel fein hacken und in eine ofenfeste Form geben
2. ~~Den Estragon fein hacken und darüber träufeln~~
3. Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl bestreuen
4. Geben Sie die Weintrauben für etwa 10-15 Minuten in den Ofen bei ca. 180–200 °C (Umluft).