



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>