



Benötigte Zutaten

100 g	Kaisertaler (Weichkäse)
100 g	Camembert
50 g	Bergkäse
80 g	Frühstücksspeck (dünn geschnitten)
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
	Salz
300 g	Premium Sauerrahm
1 EL	Öl
1 EL	Petersilie gehackt
3	Eier
80 g	Paradeiser getrocknet
1	Zwiebel (klein)

Käse-Speck-Muffins

Als Vorspeise oder auch für zwischendurch

Anleitung

1. Zwiebel klein schneiden und in heißem Öl andünsten.
2. Käse, Speck und Paradeiser in kleine Würfel schneiden.
3. Mehl mit Salz und Backpulver versieben und die kleingewürfelten Käse-, Paradeiser- und Speckstücke einrühren.
4. Öl mit Rahm, Zwiebel, Petersilie und Eier versprudeln, in die Mehlmasse geben und zu einer glatten Masse rühren.
5. Den Teig in eine gut gefettete 12er Muffinform, 3/4 voll füllen und im vorgeheizten Backrohr, bei 180 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Kochtipp:

6. Verwenden Sie eine 12er Muffinform oder Muffin-Papierform!

Kochtipp:



Ein Rezept der:
AMA Marketing