



PIKANTE MUFFINS ZUBEREITUNG

40 Minuten

Ob als Snack für Zwischendurch oder als Proviant für einen langen Badetag am See: Unsere pikanten Muffins sind der ideale Begleiter!

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- In einer zweiten Schüssel die Eier aufschlagen und mit Buttermilch verquirlen. Danach mit dem Mehl vermengen und Salz, Zucker und Pfeffer beimengen.
- Lauch (ca. 10 cm) in Ringe schneiden, Rosmarin hacken, Emmentaler in Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln und KRONENÖL unterrühren.
- Backofen auf 175 °C Umluft oder 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden, den Teig einfüllen und die Muffins für ca. 20 bis 25 Minuten backen. Auskühlen lassen – und genießen!

ZUTATEN

12

300 g Mehl
1 Packung Backpulver
3 Eier (M)
250 ml Buttermilch
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
3 EL geriebener Emmentaler
3 EL Speckwürfel
Lauch
1 Prise Zucker
4 EL KRONENÖL
Rosmarin