

Schinken-Käse Muffin

Der schnelle Snack



Zutaten



Für den Teig

- 250 g Dinkelmehl 630
- 150 g Edamer, gerieben
- 100 g Würfelschinken
- 100 g Möhren, gerieben
- 4 TL Backpulver
- 2 Schnittlauch, fein geschnitten
- 80 g Salat Mayonaise
- 180 ml Milch (zimmerwarm)
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Für das Topping inkl. Füllung

- 250 g Frischkäse, natur
- 1 TL Salz
- Gewürze nach Bedarf

Für die Dekoration

Bild oben:

- Kresse
- Granatapfelkerne
- Salami Chips

Bild unten:

- Mini Paprika in Scheiben
- Petersilie

oder eine Dekoration nach Belieben



Los gehts ...

Backofen vorheizen (Umluft 180 °C). Muffinblech mit Förmchen auslegen.

Teig

Das Mehl sieben und mit dem Edamer, Würfelschinken, Möhren und dem Backpulver mischen.

In einer zweiten Schüssel die Mayonaise, Milch, Ei, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Anschließend die Creme zu der Mehlmischung geben und gut verrühren.

Muffinform mit Papier- oder Silikonmuffinförmchen auslegen.

Anschließend die Förmchen mit Teig befüllen.

Den CUCAP® eindrücken und bei 180°C für 23 Minuten backen.

Hinweis: CUCAP® nicht bis ganz auf den Boden drücken.

Nach dem Backen den CUCAP® herausziehen und die Muffins auskühlen lassen.

Füllung und Topping

Frischkäse mit Salz würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle geben und dekorativ in die Aussparung und auf die Muffins spritzen.

Dekoration

Mit Kresse, Granatapfelkerne und Salami Chips dekorieren.

Alternativ passt auch sehr gut Mini-Paprika Scheiben mit Petersilie.