

Käse-Schinken-Muffins

Zutaten:

- 160 g gekochter Schinken
- 2 Zwiebeln
- 200 g Mehl
- etw. Natron, Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- ½ Zehe Knoblauch
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Pck Backpulver
- 180 g geriebenen Käse (z.B. Gouda)
- 150 g Joghurt

Zubereitung:

- Schinken und Zwiebeln fein würfeln
- Schnittlauch waschen und klein schneiden
- Mehl, Backpulver, Natron und Gewürze vermischen
- 140 g Käse, Schinken, Zwiebeln und Schnittlauch hinzufügen
- Eier aufschlagen, geschmolzene Butter und Joghurt unterheben
- Mehlgemisch kurz unter die Eimasse rühren
- Teig in die eingefetteten Formen füllen und mit restlichem Käse bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten goldbraun backen

Guten Appetit!