

Herzhafte Muffins

Zutaten (ca. 12 Stck.):

- 2 Eier
- 75 g weiche Butter
- 100 ml Milch
- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- gehackte Petersilie
- 1-2 EL Creme Fraiche
- etwas Öl zum Anbraten
- 100 g frisch geriebenen Gouda

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Eier und Butter zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren.
3. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse geben. Weiterhin mit dem Handrührgerät verrühren.
4. Paprika und Zwiebel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
5. Öl in einem kleinen Topf oder einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.

6. Petersilie und einen Esslöffel Creme Fraiche hinzugeben.
7. Anschließend das Gemüse und den geriebenen Gouda unter den Teig heben.
8. Den fertigen Muffinteig in Förmchen füllen und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
9. Muffins aus dem Backofen nehmen und entweder heiß oder kalt servieren.