



Lauch-Schinken Muffins

mit Familie Wein - Rohschinken Würfel
(12 Stück)

Zutaten

85 g Lauchzwiebeln (ca. 3 Stück)
1 Chilischote
1/2 Bund frische Petersilie
1/2 Bund frischer Schnittlauch
300 g Mehl
3 TL Backpulver
Salz
Pfeffer
140 ml Speiseöl
2 Eier
225 g Magerquark
250 ml Buttermilch
1 Packung "Familie Wein" Rohschinken gewürfelt (200g)
1-2 EL Speiseöl für die Form
50 g Gouda

Zubereitung

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie und Schnittlauch waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Mehl mit Backpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Öl, Eier, Magerquark und Buttermilch vermischen, Mehlmischung hinzufügen und mit Lauch, Schinkenwürfeln, Petersilie, Schnittlauch und Chili vermischen. Muffinblech mit Öl einfetten, den Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen, mit Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten goldbraun backen (Gas: Stufe 4, Umluft 160 °C).

Zubereitungszeit

ca. 25 Minuten, Backzeit ca. 35-40 Minuten