

Käse-Schinken Muffins mit Farmerschinken und Spinat

18. September 2020

Zutaten für 12 Stück

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Salz, frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
150 g Bergkäse
**150 g Berger Farmerschinken
(in 5 mm dicken Scheiben)**
150 g TK-Blattspinat
1 Bund Schnittlauch
90 g Butter, flüssig
180 ml Milch
2 Eier



Zubereitung:

Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Gefrorenen Spinat in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser (Wasserkocher) übergießen, beiseitestellen.

In der Zwischenzeit das Mehl mit Backpulver, Salz und Pfeffer mischen. Käse und Schinken in circa 5 mm große Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles mit einem Löffel unter das Mehl mischen.

Butter, Milch und Ei mit einem Schneebesen verrühren. Spinat abseihen, mit den Händen kräftig ausdrücken und grob hacken. Gemeinsam mit der Milchmischung zum Mehl geben, mit einem Kochlöffel verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.

Die 12 Mulden eines Muffin Bleches mit Papierförmchen auslegen. Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen. Die Muffins können sowohl warm als auch kalt gegessen werden.