Schinken-Thymian-Madeleines

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

60g Traditions-Beinschinken
2 Eier
60ml Milch
40ml Olivenöl
80g Mehl
1 TL Backpulver
50g Bergkäse, gerieben
Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Traditions-Beinschinken klein würfelig schneiden.

Eier, Milch, Olivenöl, Mehl sowie Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

Den Traditions-Beinschinken und den geriebenen Käse unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertige Masse in Madeleine-Förmchen füllen und im Backrohr für rund 12 – 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Lässt sich super vorbereiten und mitnehmen!

Portionen

12 Portionen

Dauer

25 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach