

21. September 2010

## Savory Muffins (herzhafte Muffins) nach Michel Suas

Unangekündigte Gäste oder keine Idee fürs Mittagessen? Dann lohnt es sich, das folgende Rezept von Michel Suas (und die entsprechenden Zutaten) parat zu haben. Es geht schnell und schmeckt unheimlich lecker. Ich habe statt Kochschinken Bauchspeck verwendet und außerdem noch Meerrettich untergemischt. Weil meine Butter zur Neige ging, habe ich mit Leinöl experimentiert. Genial einfaches Rezept.

- 145 g Weizenmehl 1050
- 14 g Backpulver
- 3 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 40 g Butter
- 40 g Leinöl
- 5 Eier
- 30 g Senf
- 30 g Meerrettich
- 8 g Petersilie (gehackt)
- 100 g Käse (gerieben)
- 100 g Bauchspeck

Den Bauchspeck fein würfeln und kurz anbraten.

Salz, Pfeffer, Backpulver und Mehl vermischen. Die übrigen Zutaten (bis auf Käse und Speck) zufügen und mit dem Paddle oder Schneebesen gut verrühren.

Dann Speck und Käse unterheben und alles in 12 Muffin-Formen verteilen.

Bei 190°C 15 Minuten mit Umluft backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde*

