



# Käse-Schinken Muffins

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Der herzhafteste Kultsnack für Zwischendurch

## Zutaten

- Für ca. 30 Muffins:
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Weißes vom Lauch, gewürfelt
- 200 g Mehl, gesiebt
- 3 - 4 ganze Eier nach Größe
- 3 gute TL Backpulver
- 5 EL Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 TL Paprika Pulver
- 200 g geriebener Gouda oder Edamer Käse
- 60 g flüssige Butter
- 150 g Natur-Joghurt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl, Backpulver, Paprika Pulver, Salz und Pfeffer mischen, die Milch, flüssige Butter und die Eier verrühren.

### Schritt2

Den Reibkäse und den Natur Joghurt unter heben.

### **Schritt3**

Zwiebeln, Lauch und die Schinkenwürfel unter rühren und die Masse in gefettete Muffin Formen füllen.

### **Schritt4**

Für 30 min. in den auf 160 ° C Heißluft vorgeheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene)

### **Schritt5**

Aus der Muffin Form lösen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-schinken-muffins/>