



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/>