



# Spanische Muffin

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Herzhafter Snack

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl, gesiebt, mit 3 gehäuften Tl Backpulver und 1 Tl Salz gemischt
- 1 ganzes Ei
- 250 ml Buttermilch
- 3 El Olivenöl
- 100 g geriebener spanischer Manchego, oder ein anderer Bergkäse
- 100 g Chorizo, klein gewürfelt
- 50 g getrocknete Tomaten, klein gewürfelt
- 4 Stiele Petersilie, gezupft, grob gehackt
- 4 Stiele Thymian, gezupft, grob gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180 C vorheizen, die Muffin Mulden mit Öl ausstreichen.

### Schritt2

Der Teig: Das Ei in der Buttermilch verschlagen, das Mehl und das Olivenöl nach und nach verrühren. Die Chorizo Würfel, Kräuter und Käse unterheben, etwas zum Bestreuen zurück lassen.

### Schritt3

In 12 Mulden aufteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen und 20 - 25 min. auf der mittleren Schiene backen.

### Schritt4

Mit Gekonntgekocht: Dip Meditranée, Feta Dip, Kräuter Creme fraiche reichen.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-muffin/>