

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/>