

Herzhafte Käse-Wurst-Muffins

Dieses Rezept stammt von unserem Neujahrs Buffet das wir alljährlich mit allen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen des Elbers Hoffes feiern. Es war so lecker das wir es gleich nachbacken mussten.

Zutaten

180 g Mortadella
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Prise Salz
Prise Pfeffer
1/2 Zehe Knoblauch fein gehackt
160 g Käse
60 g Butter
2 Eier
150 g Joghurt
etwas Paprikapulver süß

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Mortadella in feine Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden.

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch sowie 160 g geriebenen Käse vermischen und der Elbers-Hof-Mortadella, Zwiebeln und Schnittlauchröllchen untermischen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eier aufschlagen und Butter und Joghurt unterrühren. Mehlgemisch kurz unter die Eimasse rühren.

Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Am besten schmecken die Muffins noch warm.