

Muffins mit Speck

für 12 Stück

Zutaten

200g Speck, 280g Weißmehl, 3 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 0,5 Teelöffel Salz, 2 große Eier, 200g saure Sahne, 2 Zwiebeln, 120ml Milch, 100ml Olivenöl, 3 Esslöffel Sesamsamen

Zubereitung

1. Speck würfeln und kross anbraten
2. Zwiebeln fein schneiden und im ausgelassenen Fett anbraten (nicht braun werden lassen)
3. Ofen auf 200°C vorheizen
4. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen
5. die Eier verschlagen und mit Milch, Öl, und saurer Sahne verquirlen
6. zu der Mehlmischung geben und kurz verrühren
7. Zuletzt Zwiebeln und Speck unterheben
8. den Teig in die Förmchen geben und mit Sesam garnieren
9. etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene bei 190°C (Umluft) backen
10. die Muffins schmecken am besten warm

Zeitbedarf

45 Minuten

