



Schinken-Gemüse-Muffins

Description



Zutaten für 20 Stück

200 g Kartoffeln (mehlig kochend)
30 g frische Hefe
450 g Mehl
1 1/2 TL Salz
1 kl. rote Paprika
100 g Lauchzwiebeln
1 EL Butter
1 dicke Scheibe gek. Schinken (200g)
3-4 EL Schlagsahne
40 Papierbackformen

1. Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser 20 Min. garen. Abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 1/4 l lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Hefe darin auflösen. Mehl, Salz, Kartoffeln zufügen, verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-45 Min. gehen lassen.
2. Paprika putzen, würfeln. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen. Das Gemüse unter Rühren 3 Min. andünsten. Auskühlen lassen. Schinken in Würfel schneiden und mit dem Gemüse mischen.

3. Teig mit Schinken-Gemüse Mischung, bis auf etwas zum Bestreuen verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 20 Stücke schneiden. In ein Muffinblech (12 Mulden) je 2 Papierbackformen setzen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und in die Papierformen geben. 15 Min. gehen lassen.

4. Muffins mit je 2/3 der Sahne und der restlichen Schinkenmischung bestreichen und bestreuen. Auf dem Gitterrost im vorgeh. Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft:180°C/Gas:Stufe 3) 25 Min. backen. Weitere Muffins genauso formen und in Papierformen setzen. Gebackene Muffins abkühlen lassen. Restl. Muffins in das Blech setzen, mit 1/4riger Sahne und Schinkenmischung bestreichen/bestreuen. Backen, servieren.

Zubereitung: ca. 120 min..

110 kcal/460 kJ, E 5g, KH 18g, F 2g

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark