

ENZ Hirschsalametti-Muffin

Ca. 11 Stück



Zutaten:

- 250 g Mehl
- 3 EL Backpulver
- 125 g Crème fraîche nature
- 1,5 Stück ENZ Hirschsalametti, in Würfeln
- 80 g Alpkäse, 12 Monate gereift, geraffelt
- 1 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 Ei, verklopft
- 4 EL Olivenöl
- 1-1,5 dl Wasser
- 1 TL Salz
- 100 g Maiskörner, abgetropft

Zubereitung:

- Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen
- Mehl, Salz und Backpulver vermischen
- Crème fraîche, Ei, Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten
- Salametti, Alpkäse und Frühlingszwiebeln zugeben und gut unterrühren
- Mit Spritzsack in Förmchen füllen
- In der Mitte des 220 Grad vorgeheizten Backofens 20 Minuten backen