

Bunte Salametti-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

250 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
125 g Crème fraîche
1 Ei, verklopft
4 EL Olivenöl
1 dl Wasser
1 TL Salz
160 g Maiskörner aus der Dose
50 g Salametti , in kleinen Würfeln
1 Stk. Frühlingszwiebel , fein
geschnitten
75 g Gruyère (Greyerzer Käse) ,
gerieben

Garnitur:

50 g Gruyère (Greyerzer Käse)

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Butter grosszügig einfetten oder mit Muffinspapierchen belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Teig:

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel gut vermischen. Crème fraîche, Ei, Olivenöl, Wasser und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Maiskörner, Salametti, Frühlingszwiebel und Greyerzer zugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Vertiefungen der Muffinsblech verteilen.

3 Garnitur:

Den Greyerzer darüber streuen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Muffins in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53