

# Parmesan-Muffins mit Rosmarin

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Teig:

- 50 g Butter
- 250 g Saurer Halbrahm
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 200 g Mehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver
- 200 g Parmesan , grob gerieben
- 100 g Mostbröckli (Bündnerfleisch) , in Würfeli
- 2 - 3 Zweige Rosmarin , gehackt
- 50 g Parmesan , in Würfeli

## 1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Butter grosszügig einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Die Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen und abkühlen lassen. Den sauren Halbrahm und die Eier in einer Schüssel verrühren und die Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mehl, Backpulver, Parmesan, Mostbröckli und Rosmarin zusammen unter die Eier-Rahm-Mischung rühren. Den Teig in die vorbereitete Muffinsblech verteilen. Den Parmesan auf dem Teig verteilen.

Die Muffins in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Lauwarm servieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53