Pikante Muffins mit Schinken

Gebäck » Brioches&Muffins » herzhafte Muffins

Zutaten (20 Stück)

» 200g Kartoffel(n)
» 30g Hefe
» 450g Mehl
» 11/2 TL Salz
» 1 rote Paprika
» 100g Lauchzwiebel(n)
» 1 TL Öl
» 200g Kochschinken
» 4 EL Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser ca. 20min garen. Kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln zerstampfen. Hefe in 125ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit Salz mischen, mit der Kartoffelmasse zur Hefe geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-45min gehen lassen.

2. Inzwischen Paprika und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Paprikaschote in kleine Würfel und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin unter Wenden 3-4min andünsten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

3. Den Fettrand vom Schinken abschneiden. Schinken würfeln, mit dem Gemüse mischen. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben, die Schinkenmischung, bis auf etwas zum Bestreuen, unterkneten. Teig zur Rolle formen, in ca. 20 Stücke schneiden. In die Mulden eines 12-er Muffinbleches je zwei Papierförmchen setzen. 12 Teigstücke zu Kugeln formen, in die Förmchen legen. 15min gehen lassen.

4. Muffins mit etwas Sahne bestreichen, mit ⅔ der übrigen Schinkenmischung bestreuen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Übrige Muffins formen, in Papierförmchen setzen.

5. Gebackene Muffins sofort aus der Form heben, auskühlen lassen. Restliche Muffins in die Form setzen, mit Sahne bestreichen und mit übriger Schinkenmischung bestreuen. Muffins ebenfalls backen. Warm oder kalt servieren.

Nährwerte: 100kcal/E5g/F1g/KH18g pro Stück

angelegt am: 30.03.2005 Rezept-Nr: 1757

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke