



Herzhafte Muffins



PORTIONEN: 160 MUFFINS

Zutaten

2,5 kg Comte Käse
1,2 kg gekochter Schinken
4,5 kg Mehl
13 Päckchen Backpulver
26 Eier Größe M

3 Liter Milch
1,2 L Öl
65 g Salz
65 g Zucker
6 Glas abgetropfte geröstete Paprika
4 kg Creme fraîche
Fett/Paniermehl für Backförmchen
Muffinform

Anleitung

- 1.3/4 des Käse würfeln, Rest fein reiben. Schinken würfeln. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben, gut vermischen. Eier, Milch, Öl, Salz und Zucker zufügen. Zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Schinken und gewürfelten Käse im Teig unterheben. Eine Muffinform fetten und mit Paniermehl austreuen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) 25-30 Minuten backen.
3. Paprikaschoten fein pürieren und mit Crème fraîche zum Dip verrühren. Mit Salz würzen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit geriebene Käse über Muffins streuen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
4. Creme fraîche-Dip in kleine Saucenbecher abfüllen.

Verpackungstipp: Klappbox für 2 Muffins (glasklar)