

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

HERZHAFTE SPARGEL-MUFFINS



Spargelhof
STEINHOFF

HERZHAFTE SPARGEL-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

200 g Spargel weiß geschälter Bruch

50 g Speck- oder Schinkenwürfel

50 g Butter

1 EL Zucker und 1 TL Salz

2 Eier

50 g Creme Fraiche

100 g Mehl

1 EL Backpulver

100 g Parmesan

ZUBEREITUNG

Parmesan in grobe Streifen reiben. Spargel schräg in ca. 1,5 – 2 cm lange Stücke schneiden. Die Speck- oder Schinkenwürfel in der Pfanne auslassen, die Spargelwürfel dazu geben und ca. 2 – 3 Minuten mit braten. Je nach Dicke der Spargel so lange bis sie bissfest sind. Zum Schluss etwas Zucker auf die Masse geben und die Spargel leicht karamellisieren.

Die weiche Butter mit 1 EL Zucker, 1 TL Salz in einer Rührschüssel mit dem Handmixer mixen.

Dann Eier und Creme Fraiche, Mehl und Backpulver dazugeben und noch mal mit dem Mixer verrühren. Dann den gebratenen Speck mit dem Spargel unterheben. Zum Schluss die Hälfte des geriebenen Parmesans unterheben.

Den fertigen Teig in Muffin-Förmchen verteilen und den restlichen geriebenen Parmesan darauf streuen. Am besten eignen sich die Silikon-Formen.

Die Muffins bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und gerne noch war servieren. Sie schmecken allerdings auch kalt sehr gut.

ACHTUNG!

Die Muffins sind so lecker und kommen so gut an, dass ihr besser gleich die doppelte Menge macht. Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte:

📧 spargelhofsteinhoff
www.spargelhof-steinhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steinhoff.de