Speck-Muffins

Vollkorn-Muffins mit Kartoffeln und Speckfüllung. Als rustikale Ergänzung zum Buffet, passt zu Bier und Wein. Rezept für eine 12er-Muffinform.

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Vollkorn-Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1/2 TL Natron
2 Eier, Salz, Pfeffer
150 g gekochte Kartoffeln
80 ml Pflanzenöl
250 ml helles Bier

Für die Füllung:
1 00 g gewürfeltes Dörrfleisch (Schinkenwürfel oder Schinken-Speckwürfel)

Zubereitung

Den Backofen auf 190° C vorheizen, Umluft auf 175° C, Gas Stlrte2. Eine 12er Muffinform gut einfetten.

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem Natron in eine Schüssel sieben und beiseite stellen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

Das Öl und die Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mehlmischung, die zerdrückten Kartoffeln und das Bier dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in die Vertiefungen der Muffinform füllen, jeweils einige Speckwürfel hineinlegen und mit dem restlichen Teig bedecken. Sofort in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit die Muffins ca. 5 bis 10 Minuten in der Form ruhen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Dazu passt frischer Schnittlauch als Deko.