

Bärlauch-Schinken Muffins

Zutaten: (12 Portionen)

- 100g gekochten Schinken
- 200g Ricotta
- 4 EL Bärlauchpaste
- Salz, Pfeffer
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 60ml Öl
- 150g Buttermilch
- Fett für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Muffinblech einfetten und in den Kühlschrank stellen.

Den Schinken ohne Fettrand in kleine, feine Streifen schneiden. 150 g Ricotta mit der Bärlauchpaste verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl, Backpulver und $\frac{3}{4}$ TL Salz mischen.

Eier mit Öl, Buttermilch und übrigem Ricotta verquirlen. Die Mehlmischung zügig unterrühren.

Die Hälfte des Teiges in die Vertiefungen füllen. Die Ricotta-Bärlauch-Creme gleichmäßig darauf geben und mit dem übrigen Teig abdecken.

Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Minuten backen. Im Blech 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Lauwarm oder kalt servieren.