

Pikante Muffins mit Schinken

Muffins sind schon länger Trend. Neben Klassikern wie Blaubeer- und Schokomuffins erobern auch pikante Varianten die Küchen. Die vielseitigen Förmchen eignen sich perfekt, um unkompliziert Vorspeisen, Party-Snacks oder sogar kleine Mahlzeiten zuzubereiten.

Laut Wikipedia ist der Begriff Muffin nicht genau geklärt. Sprachwissenschaftler leiten es ab von der alten französischen Bezeichnung *moufflet* für ein weiches Brot. Der Bundesverband der Deutschen Wurst- & Schinkenproduzenten (BVWS), Bonn, hat auf seiner Internetseite einige Rezepte für pikante Muffins veröffentlicht.

Der BVWS ist ein von überwiegend mittelständischen Familienbetrieben geprägter Verband zur Interessensvertretung der Branche. Die rund 120 ordentlichen Mitglieder des BVWS beschäftigen etwa 65.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erzielen einen durchschnittlichen Jahresumsatz von rund 20 Milliarden Euro.

Damit zählen die Wurst- und Schinkenproduzenten zu den führenden Branchen der deutschen Ernährungsindustrie. Im Internet gibt es weitere Rezept-Ideen für Schinken, Brüh- und Kochwurst.

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 200 g roher gewürfelter Speck oder gekochter Schinken
- 1 Zwiebel
- 210 g Mehl Typ 405
- 40 g feine Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 50 ml Öl
- 250 g Buttermilch oder saure Sahne
- Salz
- Streukäse

Zubereitung

Hier kommt es ein bisschen darauf an, wie groß die Muffinformen sind, die Sie verwenden. Eventuell muss man die Teigmenge an die Größe der Muffinmulden anpassen. Generell sollte

man pro Person ein bis zwei Muffins einplanen.

Das Rezept ist nach dem eigenen persönlichen Geschmack sehr variabel. Man kann vorgekochtes Gemüse (je nach Geschmack z. B. Paprika, Zucchini, Möhren, Pilze, Blattspinat, TK-Erbesen, Brokkoli, Frühlingszwiebeln), Schinken, (gewürfelten) Speck, Bacon, Käse oder eine Kombination verschiedener Zutaten hinzugeben. Hier die Anleitung für eine herzhaft gefüllte Muffin mit Speck oder Schinken.

Zunächst die Zwiebel klein schneiden und mit dem Speck/Bacon langsam andünsten bis die Zwiebeln glasig sind (sollten Sie Röstzwiebeln oder gekochten Schinken verwenden, so werden nur die Zwiebel und der Speck/Bacon angebraten). Hier kann man individu-

ell würzen, wie es einem schmeckt: Paprikapulver, Chili, Kräuter (frisch oder getrocknet), Pfeffer, Knoblauch, Salz (Achtung: wenn man Speck oder Bacon verarbeitet, kann dieser bereits salzig genug sein).

Nun den Teig mit den entsprechenden (erkalteten) Zutaten mischen. Hierbei sollte man vor allem bei der Zugabe von Gemüse auf die Menge achten. Dies richtet sich – wie bereits oben beschrieben – nach der Tiefe und Größe der Mulden bzw. Papierförmchen, die man verwendet.

Je nach Geschmack kann man die Muffins noch mit Käse bestreuen. Jetzt kann man die „Törtchen“ bei 200 °C ungefähr 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen bis sie goldbraun sind.

www.wurstproduzenten.de



Frische Salate, würzige Suppen oder cremige Dips sind ideale Begleiter für pikante Muffins. Da die Papierförmchen für saubere Finger sorgen, ist der Muffin auf Partys das perfekte Fingerfood.

noirchocolate – stock.adobe.com