

# Speck-Zwiebelmuffins

**Kategorie:** Backwaren

**Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 80 g flüssige Butter
- 1 Ei
- 200 ml Buttermilch
- 50 g geriebener Parmesan
- 80 g ausgelassener Schinkenspeck
- 40 g getrocknete Röstzwiebeln
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- 1 EL gerebelten Thymian
- Salz, Pfeffer
- 100 g Blauschimmelkäsewürfel (zum Überbacken)

**Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel geben, Backpulver dazu sieben, Zwiebeln, Schinkenspeck, Parmesan und Schnittlauchröllchen, Knoblauchwürfel und Thymian zugeben, alles gut mischen. Eigelb mit Buttermilch in einer Schüssel gut verrühren, die flüssige Butter unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse unter das Mehl rühren und zu einem schönen Teig mischen.

Die Muffinformen zu gut zwei Dritteln mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 bis 165 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen, im letzten Drittel der Backzeit mit Blauschimmelkäse belegen und überbacken lassen. Die fertigen Muffins auf einer Tortenplatte anrichten.

**Quelle:** ZDF-Servicesendung Volle Kanne