

Herzhafte Muffins

Zutaten | 16-20 Muffins

250 g	Weizenmehl
300 g	Naturjoghurt
100 g	Butter, weich
200 g	geriebener Käse
1 Pck.	Backpulver
100 g	Salami
100 g	Feta
3	Eier
	Salz, Pfeffer
	getrocknete Kräuter nach Wahl

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Salami und Feta würfeln.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät vermengen.
- Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen.
- Eine Muffinform mit Papierförmchen bestücken und jede Form ca. zur Hälfte mit dem Teig befüllen.
- Muffins im vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) ca. 10 Min backen.

Tipp:

Für vegetarische herzhafte Muffins Salami durch Paprika und/oder Mais ersetzen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
266,8 kcal	16,7 g	17 g	11,5 g	248 mg