

Pfirsich-Schinken-Mini-Muffins

Zutaten für 24 Mini-Muffins:

Für den Teig:

1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche
(benötigt werden für den Teig 100 g,
für die Füllung 100 g)
1 Ei (M)
80 ml Speiseöl
125 ml Buttermilch
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
Etwas Paprikapulver
1 TL Kräuter der Provence
200 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backpulver



Für die Füllung:

Ca. 100 g Odenwald Pfirsiche (übrige Pfirsiche von Teigzutaten) in kleinen Spalten
4 Scheiben (ca. 150 g) gekochter Schinken
4 Scheiben (ca. 150 g) Käse z. B. Gouda

Zubehör:

Mini-Muffin-Backform (24er) oder Papier-Mini-Muffin-Förmchen

Zubereitung:

Ei, Speiseöl, Buttermilch und Gewürze mit dem Schneebesen gut verrühren, am besten in einer Rührschüssel. Mehl mit Backpulver mischen und durch ein Sieb auf das Ei-Buttermilch-Gemisch sieben, gut unterrühren.

Odenwald Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Anschließend den Teig gleichmäßig in das gefettete und bemehlte 24-er Mini-Muffin-Backblech füllen.

Schinken und Käse in ca. 24 gleich große Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen Schinken und Käse und eine Pfirsichspalte aufeinander legen und eng aufrollen, dann mittig in den Teig drücken.

Muffin-Blech auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: ca. 160 Grad) schieben und ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost noch etwas abkühlen lassen. Die Muffins lauwarm servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + 30 Minuten Backzeit



Guten Appetit!