

Muffins espagnols

Für 12 Stück

- 100 g junger Manchego (alternativ Gouda)
- 100 g Chorizo (am Stück)
- 50 g getrocknete Tomaten
- 4 Stiele Petersilie, 4 Stiele Thymian
- 250 g Weizenmehl
- 3 gehäufte TL Backpulver
- 1 TL Salz,
- Ei (KI.M)
- 250 ml Buttermilch
- 3 EL Olivenöl, 1 EL Sonnenblumenöl
- Außerdem: Muffinblech

- 1.) Manchego fein reiben. Chorizo und getrocknete Tomaten klein würfeln. Kräuterblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Mehl mit Backpulver, 2/3 vom Käse, Chorizo, Kräutern, getrockneten Tomaten und Salz mischen.
- 2.) Das Ei und die Buttermilch in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Mehlmischung und das Olivenöl mit einem Holzlöffel nach und nach unterrühren.
- 3.) Den Teig auf die Mulden eines mit Sonnenblumenöl gefetteten Muffin-Blechs verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Muffins abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Dazu passt ein Paprika-Frischkäse-Dip.

Wer sie lieber vegetarisch möchte, lässt die Chorizo weg und erhöht die Käsemenge.

