

Muffins Rezepte

Kartoffel Speckmuffins

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Feste, Gemüse, Kartoffel, Muffin, Pikant, Speck

300 g Kartoffeln

1 Zwiebel

100 g Speck

200 g Mehl

100 ml Milch

1 geh. TL Zucker

30 g Hefe

Salz, Pfeffer

Muskat

Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Zwiebel und Speck fein würfeln und anbraten. Gekochte Kartoffeln gut ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl mischen. Die Milch lauwarm erhitzen, Zucker zugeben und die Hefe darin auflösen. Eine Kuhle in die Mehlmasse drücken, die Hefemilch hinein geben. Die Gewürze (Salz, Pfeffer und Muskat) an den Rand streuen. Die Zwiebel und den Speck zugeben und alles gut verkneten.

In gefettete Muffinsförmchen füllen, den Teig um die Hälfte gehen lassen und dann 15 Minuten im 180 Grad (Umluft) heißen Backofen backen.