



Bacon-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

Teig

- ✧ 120 g Weizenmehl Type 405
- ✧ 1 TL Backpulver
- ✧ Salz
- ✧ 60 g Speisequark 40 %
- ✧ 1 Ei, Größe L
- ✧ 40 ml Olivenöl
- ✧ Butter für die Form

Zubereitung | ca. 25 min. + 20 min. backen

- 1 Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Speisequark, Ei und Olivenöl zur Mehlmischung geben, alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den fertigen Teig danach in 12 gleich große Stücke zerteilen, diese jeweils zu einer Kugel formen und rund auswellen.
- 2 Die Teigfladen in eine gefettete Muffinform legen und leicht andrücken. Zucchini und Karotten waschen und schälen. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen, Champignons putzen und Stiel entfernen. Anschließend das Gemüse in 0,5 cm große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. halbhoch in die Teigförmchen füllen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte



Bacon-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

Teig

- ✧ 120 g Weizenmehl Type 405
- ✧ 1 TL Backpulver
- ✧ Salz
- ✧ 60 g Speisequark 40 %
- ✧ 1 Ei, Größe L
- ✧ 40 ml Olivenöl
- ✧ Butter für die Form

Zubereitung | ca. 25 min. + 20 min. backen

- 3 Je eine Scheibe Bacon, doppelt gelegt, über die Füllung legen und leicht andrücken. In jede Mulde der Muffinform zum Schluss ein aufgeschlagenes Ei vorsichtig auf den Bacon geben, sodass der Dotter nicht kaputtgeht.
- 4 Die Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf mittlerer Stufe backen, bis das Eiweiß nach ca. 20 Minuten gestockt ist. Die Muffins 5 Minuten stehen lassen und dann vorsichtig aus der Form nehmen, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss würzen und noch warm servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte