



PARMESAN MUFFINS

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Esskultur: Italien

Rezept für: 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: 🙌 🙌

Hauptzutaten : Parmigiano Reggiano , Mehl

ZUTATEN

200 g Mehl • ca. 100 g Milch • 80 g weiche Butter • 80 g Parmesan, frisch gerieben • 2 Eier • 1 Päckchen Backpulver • Olivenöl Extra Vergine • Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Butter und Eier verquirlen. Eine Prise Salz, etwas frisch gemahlener Pfeffer und den Parmesankäse hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen und etwas Milch dazu.

Das Mehl mit dem Backpulver und der restlichen Milch vermischen und zur Butter-Eier-Käsemasse hinzugeben.

Muffin-Förmchen befüllen und im Backofen bei 190° ca. 25-30 Minuten backen. Aus den Förmchen lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Muffins mit rohem Schinken servieren.