

Schwarzwälder Schinken-Muffins und -Cupcakes | herzhafte Muffins



Zutaten

Für die Muffins

150 g Schwarzwälder Schinken am Stück
150 g Gouda
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
60 g weiche Butter
2 Eier
150 g Joghurt
180 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
1/2 TL Paprikapulver
etwas Salz und Pfeffer



Fotocredit: Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller

Für das Topping (Menge reicht für 6 Cupcakes)

3 Scheiben Schwarzwälder Schinken
100 g Kräuterfrischkäse
100 g Crème Fraîche
je 1 Prise Salz und Pfeffer
zum Garnieren: etwas Paprikapulver und Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Für die Muffins

Die Hautschicht des Schwarzwälder Schinkens abschneiden und den Rest in feine Würfel schneiden. Der Speckrand kann dabei je nach Belieben dran gelassen werden.

Gouda fein reiben und zusammen mit den Schinkenwürfeln beiseitestellen.
Zwiebel und Knoblauchzehe häuten und fein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Umfüllen und abkühlen lassen.

Das Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Butter, Eier und Joghurt mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen.

Mehl und Backpapier mischen und kurz, aber gründlich unterrühren.

Schinkenwürfel und gedünstete Zwiebeln und Knoblauch zum Teig geben und unterheben.

Den Teig auf die Mulden des Muffinbleches verteilen. Blech in den Ofen schieben und für 35-40 Minuten backen.

Nach der Backzeit die Muffins aus dem Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Cupcakes

Die Scheiben des Schwarzwälder Schinkens halbieren und in einer Pfanne knusprig von beiden Seiten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kräuterfrischkäse mit Crème Fraîche, Salz und Pfeffer kurz verrühren und in einen Spritzsack mit großer Sterntülle füllen.

Das Topping auf 6 der Muffins aufspritzen.

Die Cupcakes mit knusprig gebratenem Schinken, Paprikapulver und Schnittlauchröllchen garnieren.