



Jäger-Muffins

Zutaten:

500 g Champignons in kleine Würfel schneiden
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g rohe Schinken- oder Speckwürfel
200 g geriebener Gouda oder Emmentaler
400 g Weizenmehl Type 405
1,5 geh. TL Salz
etwas gem. schwarzer Pfeffer
1/2 Pck. Trockenhefe
1/2 Pck. Backpulver
1/2 TL Natron
4 mittelgroße Eier
50 ml Pflanzencreme (etwas weniger als üblich wegen dem Fett vom Schinken)
300 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Den Schinken in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch zugeben, ca. 10 Minuten schmoren, abkühlen lassen und die Masse zusammen mit dem Käse und den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig mischen. In die Förmchen verteilen und bei 170° Celsius ca. 25-30 Minuten backen.

Tipp: Dazu ein herrlich-knackiger Kopfsalat. Und die Champignons lassen sich im Herbst gegen Steinpilze oder Pfifferlinge tauschen.