



## Gesunde herzhaft Muffins mit Spargelkäse



### Zutaten

- 180 gramm Henri Willig Spargelkäse
- 264 gr selbstquellendes Backmehl
- 3 kleine Eier
- 240 ml Milch
- 60 ml Pflanzenöl
- Fein gehackte frische Petersilie, je nach Bedarf
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Optional: fein gewürfelte Schinkenstreifen
- Optional: Frische grüne Spargelspitzen

## Zubereitungsart herzhaft Muffins mit Spargelkäse

Holen Sie sich die frischen Aromen des Frühlings auf den Teller mit diesen köstlichen herzhaften Muffins. Ideal zum Brunch, zum Mittagessen oder wann immer Sie Lust auf etwas Leckeres haben. Diese Muffins sind ein Fest für die Geschmacksnerven und ein Fest für die Augen. Mit frischem Spargel, Petersilie, Käse und optional etwas Schinken sind diese Muffins eine perfekte Mischung aus gesund und lecker. Sie sind schnell und einfach zubereitet, worauf warten Sie also noch? Heizen Sie den Ofen vor, mischen Sie die Zutaten und genießen Sie diese köstliche Leckerei im Handumdrehen.

### Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Heißluft vorheizen.
- 2: Ein Muffin-Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Backspray besprühen und eine Weile trocknen lassen.
- 3: Mischen Sie die feuchten Zutaten zusammen.
- 4: Die Eier mit der Milch verquirlen, dann das Öl einrühren.
- 5: Dann das Backmehl mit dem Schneebesen einrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- 6: Mit einem Löffel die Petersilie, den Käse und optional den Schinken\* und den Spargel untermischen. Ggf. etwas als Belag für den Muffin aufheben.
- 7: Den Muffinteig in die Muffinförmchen geben und mit dem restlichen Käse/Schinken/Spargel belegen.
- 8: Die Spargel-Muffins in 25-30 Minuten fertig backen. (Mit einem Spieß prüfen, ob die Muffins gar sind)
- 9: Anschließend 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Lauwarm servieren.

## Sind Sie bereit für pikante Muffins mit Spargelkäse?

Lassen Sie sich von der Geschmacksexplosion dieser pikanten Muffins überraschen. Ob Sie nun Schinken dazugeben oder lieber vegetarisch bleiben, sie sind immer ein Hit. Servieren Sie sie lauwarm und teilen Sie diesen ultimativen Frühlingsnack mit Freunden und Familie. Guten Appetit!