

# Hier und heute



## **Speck-Käse-Muffins mit Frischkäse-Frosting**

Diese Speck-Käse-Muffins von Matthias Ludwigs sind ein köstlicher Snack mit würzigem Speck und cremigem Topping!

### **Rezept**

#### **Speck-Käse-Muffins mit Frischkäse-Frosting**

von Matthias Ludwigs für circa 8 Stück

#### **Zutaten Muffins**

- 250 g Weizenmehl, Type 405
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Senf
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Buttermilch
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Speck, gebraten & klein geschnitten
- 100 g geriebener Cheddar (oder anderer Käse nach Geschmack)
- 1–2 Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Speck klein schneiden und braten. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Mehl, Backpulver und Natron vermengen. Senf, Eier, Buttermilch und Öl verquirlen und unter die Mehlmischung rühren. Speck, Käse und Frühlingszwiebeln unterheben. Die Masse in gefettete und bemehlte oder mit Semmelbröseln ausgestreute Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) circa 15–20 Minuten backen.

Tipp: Die Muffins entweder pur verzehren oder mit Frosting und Speck-Parmesangarnitur versehen.

#### **Zutaten Frischkäse-Frosting**

- 170 g Frischkäse
- 30 ml Milch
- 1 ordentliche Prise Salz
- 1 EL Petersilie oder anderen Kräuter, fein gehackt

#### **Zubereitung**

Frischkäse, Milch, Salz und Kräuter gut verrühren.

#### **Zutaten Dekor**

• Je Muffin eine halbe Scheibe Speck/Bacon und/oder 1 EL grob geraspelter Parmesan  
Speck und/oder Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft backen, bis der Speck schön geröstet und der Parmesan gebräunt ist. Auskühlen lassen.

#### **Fertigstellung**

Das Frosting dekorativ auf die ausgekühlten Muffins geben und mit Speck und/oder Parmesan dekorieren.