

TIROLER SPARGEL - SPECK - MUFFINS



Zutaten für 6 Personen

300 g grüner Spargel
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
50 g zerlassene Butter
2 Eier
300 ml Sauerrahm
150 g Tiroler Bergkäse
20 g Maizena
175 g Mehl
1 Packung Backpulver

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Muffin Förmchen mit Butter ausstreichen.
2. Den Spargel waschen, putzen und die Enden abschneiden. Die Stangen drei Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und abkühlen. Die Spitzen abschneiden und beiseitelegen. Die Stangen in ca. 5 mm große Würfel schneiden.
3. Anschließend die Butter mit den Eiern verquirlen und Sauerrahm dazugeben. Den Tiroler Bergkäse fein reiben und Maizena mit Mehl sowie Backpulver mit 1 TL Salz und 100 g Käse verrühren. In kleinen Portionen unter die Eiermischung geben.
4. Spargel und Feine Speckwürfel unterheben und die Masse in die Muffin Förmchen füllen. Muffins mit Spargelspitzen und restlichem Bergkäse garnieren und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann Temperatur auf 150 °C reduzieren und die Muffins in ca. 25 Minuten fertig backen.
5. Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten in den Formen auskühlen lassen. Dann stürzen und lauwarm servieren.