

Spargelmuffins mit Dip

Zutaten: (für 12 Stück)

500 g grüner Spargel (es kann auch weißer Spargel genommen werden dieser muss nur bissfest gekocht werden)

300 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

1 Be. Crème fraiche Gartenkräuter

100 ml Speiseöl

1 TL Salz

2 Eier

100 g gewürfelter roher Schinken

Dip:

2 Becher Crème fraich Gartenkräuter

2 EL Olivenöl

1 TL Limettensaft

Spargel im unteren Drittel schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Papierförmchen in die Muffinform legen. Backofen vorheizen.

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Crème fraiche Kräuter, Öl, Salz und Eier hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Spargelstücke und Schinkenwürfel auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Muffins aus dem Blech lösen und warm servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Dip:

Crème fraiche Kräuter mit Olivenöl und Limettensaft verrühren und zu den Muffins servieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C