

Jausemuffins



Zutaten

Für den Teig

2 Eier
90 g Mehl
60 g würzigen Almkäse, gerieben
60 g Naturschinken, in kleine Würfel
geschnitten
60 g Olivenöl
50 g Sterzinger Naturjoghurt
3/4 TL Backpulver
Salz
Zucker
Frische Kräuter

Für die Creme:

120 g Frischkäse
60 g Sahne
Salz

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eier mit einer Brise Salz und einer Brise Zucker schlagen bis die Masse hell und luftig wird. Öl und Joghurt kurz untermischen. Gesiebtes Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz untermischen. Schinken, Käse und frische Kräuter dazugeben. Den Teig in die Muffin Formen füllen und ca. 25 Minuten backen.

Für die Creme alle Zutaten zu einer luftigen Creme schlagen und auf die ausgekühlten Muffins geben.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

