

Spargel Muffins



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

(Ergibt ca. 14 Muffins)

- 400 g weisser Spargel
- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Creme Fraiche
- 5 EL Rapsöl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 4 EL Käse, gerieben
- 200 g Bacon, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- Öl für die Muffinform

Zubereitung:

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und so lange kochen, bis er weich ist. Abkühlen lassen und die Stangen in 1 cm lange Stücke schneiden.

Muffinform mit etwas Öl einfetten. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen. Creme Fraiche, Öl, Milch, Eier etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss den Käse, den Bacon und die Spargelstücke unterrühren und den Teig gleichmäßig in die Muffinformen verteilen.

Muffins bei indirekter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 25-30 Minuten backen.

Also dann...gut Glut! 😊