



Spargelmuffins mit Parmesan und Speck

ergibt 12 Stück

300 g Spargel weiß	schälen, die Spitzen abschneiden und längs halbieren, die restlichen Stangen in feine Scheiben schneiden. Den geschnittenen Spargel in kochendem
Salzwasser	3 min blanchieren. Dann aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und abkühlen.
100 g Frühstücksspeck	fein würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen.
80 g weiche Butter	mit
2 Eiern	schaumig aufschlagen, dann
300 g saure Sahne	unterrühren.
	Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
200 g Mehl	und
180 g Maismehl	miteinander vermischen,
1 Pck. Backpulver	unterarbeiten und
100 g Parmesan	frisch gerieben einarbeiten. Diese Masse in kleinen Portionen unter die Eiermasse rühren. Dann die Spargel- und Speckwürfel unterheben. Ein
Muffinblech	mit
Papierförmchen	auslegen und den Teig darin verteilen. Mit den Spargelspitzen dekorieren und mit
50 g Parmesan	bestreuen. Die Muffins etwa 30 min auf der mittleren Schiene des Backofens goldbraun backen. Lauwarm servieren.

