

# Schwarzwälder Schinken-Muffins



**Aufzucht, Mast &  
Verarbeitung in  
BADEN-WÜRTTEMBERG**



## SIE BRAUCHEN:

8 Scheiben Schwarzwälder  
Schinken von SCHWARZWALDHOF

200 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

1 TL Natron

75 ml Pflanzenöl

200 g saure Sahne (10% Fett)

2 Eier

1/4 TL Salz

1/4 TL weißer Pfeffer, gemahlen

12 Papierförmchen

Den Backofen auf 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) vorheizen.

Setzen Sie nun die 12 Papierförmchen in die Mulden. Von den Schwarzwälder Schinken-Scheiben zwei Scheiben beiseite legen und den Rest in feine Streifen schneiden und dann sehr fein würfeln.

Nun Mehl, Natron und Backpulver mischen, die Schinkenwürfel darin gleichmäßig wenden. Das Öl, saure Sahne und die Eier mit dem Rührgerät verrühren und die Schinkenmischung gleichmäßig einrühren.

Jetzt den Teig in die Papierförmchen füllen und die restlichen Schinkenscheiben in 12 Stücke teilen und zur Hälfte in den Teig stecken. Anschließend die Muffins im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

Die Muffins herausnehmen, etwas auskühlen lassen und aus den Mulden lösen. Fertig!

Schwarzwaldhof  
Fleisch und Wurstwaren GmbH  
Waldshuter Str. 37 | 78176 Blumberg  
Telefon: +49 (0) 7702 - 531-0  
Mail: info@schwarzwaldhof.de

