

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ORANGENMUFFINS MIT PROSCIUTTO DI PARMA UND FRUCHT-RELISH

(ERGIBT CA. 20 STÜCK)

Zutaten:

175 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
6 EL	feiner Zucker
1 Stück	Ei, geschlagen
1.25 DL	Milch
1 Stück	Orange, Zeste und evtl. etwas Saft
3 EL	zerlassene Butter
1 Stück	Pfirsich (oder Nektarine)
einige	Zweige Zitronenthymian, Blättchen gezupft
1 TL	Essig
bis 1 TL	Brauner Zucker, Kokospalmen-Zucker oder Palmzucker
etwas	Pfeffer
4-8 EL	Frischkäse, Chevre oder Mascarpone
150-200 g	Parmaschinken oder Salame, Bresaola

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf ca. 200° C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten hineingeben und vorsichtig zu einem nassen Teig verrühren. Den Teig in 20 gefettete Mini-Muffinförmchen füllen. In 12 Min. goldbraun und fest backen. Aus den Formen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Relish den Pfirsich in feine Würfel schneiden. Im Essig wenden. Mit Zitronenthymian und Zucker, und Pfeffer verfeinern.

Die untere Hälfte des Muffins mit dem Käse bestreichen. Den Prosciutto in Streifen schneiden. Je 1 Streifen Schinken auf die Muffins drapieren. Pfirsichrelish darüber geben. Mit der oberen Muffinhälfte bedecken. Bei Zimmertemperatur servieren.

Selbstverständlich können Sie alle Zutaten nach Lust und Laune austauschen – und die Muffins füllen nach Geschmack. Auch bei den Muffins können Sie die Orange durch Gewürze, Kräuter ersetzen und so wiederum eine Vielfalt von verschiedenen Muffins herstellen.