KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

CHORIZO-MANCHEGO-MUFFINS

Für ca. 60 Mini-Muffins

ZUTATEN

50 g getrocknete Datteln
4 EL trockener Sherry
100 g Manchego
100g Chorizo am Stück
50 g grüne Paprikaschote
250 g Dinkelmehl (Type 630)
2 geh. EL Weinsteinbackpulver
je ½ TL getrocknete Minze, Thymian und Oregano
1 Döschen gemahlener Safran (0,1g)
2 Eier (Größe M)
250 ml Buttermilch
4 EL Olivenöl
2 EL gehackte Blattpetersilie
ca. 1 TL Kräutersalz
50 g Mandelsplitter
etwas Öl für die Förmchen

ZUBEREITUNG

Datteln klein würfeln, in einer Schale mit Sherry bedecken. Manchego grob raspeln, Paprikaschote waschen. Die Haut der Chorizo abziehen, Wurst und Paprika klein würfeln. Manchego, Paprika, Chorizo mit Mehl, Backpulver, Trockenkräutern und Safran in einer Schüssel mischen.

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eier, Buttermilch und Öl in einer Schüssel schaumig schlagen und mit einem Teigspatel unter die Trockenmischung heben. Dattelstückchen unterrühren und mit Kräutersalz abschmecken.

Mulden der Förmchen mit Öl auspinseln. Teig verteilen, mit Mandelsplittern bestreuen und auf Einschubhöhe 1 oder 3 bei geringer Dampfzugabe ca. 5 Minuten backen. Dann ohne Dampfzugabe noch ca. 18 Minuten backen, bis die Mini-Muffins goldgelb sind. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.