



## Jäger-Muffins

### **Zutaten:**

500 g Champignons in kleine Würfel schneiden  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g rohe Schinken- oder Speckwürfel  
200 g geriebener Gouda oder Emmentaler  
400 g Weizenmehl Type 405  
1,5 geh. TL Salz  
etwas gem. schwarzer Pfeffer  
1/2 Pck. Trockenhefe  
1/2 Pck. Backpulver  
1/2 TL Natron  
4 mittelgroße Eier  
50 ml Pflanzencreme (etwas weniger als üblich wegen dem Fett vom Schinken)  
300 g Naturjoghurt

### **Zubereitung:**

Den Schinken in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch zugeben, ca. 10 Minuten schmoren, abkühlen lassen und die Masse zusammen mit dem Käse und den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig mischen. In die Förmchen verteilen und bei 170° Celsius ca. 25-30 Minuten backen.

*Tipp: Dazu ein herrlich-knackiger Kopfsalat. Und die Champignons lassen sich im Herbst gegen Steinpilze oder Pfifferlinge tauschen.*