

## Parmesan-Muffins

### Für ca. 24 Stück:

20 g Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	125 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	4 Eier	90 ml Milch
90 ml Olivenöl	100 g geriebener Parmesan	1 TL fein gehackter Thymian
1 TL fein gehackter Rosmarin	Meersalz, Pfeffer	

Parmaschinken sehr fein würfeln, Fenchel im Mörser fein zerdrücken. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl und Backpulver mischen. Eier leicht verschlagen und die Milch und das Öl unterrühren. Die Eiermischung mit dem Mehl verrühren, dann Parmesankäse, Parmaschinken, Fenchel und gehackte Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die 24 Mulden eines Mini-Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen oder mit etwas Butter bepinseln. Etwa zur Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Cornelia Poletto am 08. Oktober 2011