

Spargel-Muffins mit Dip



Zutaten für 12 Muffins:

Teig:

- 500 g weißer Spargel
- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g Crème fraîche mit Kräutern
- 100 ml Öl
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 100 g roher Schinken, gewürfelt

Dip:

- 125 g Crème fraîche mit Kräutern
- 1 EL Senf
- Salz

Zubereitung

Spargel schälen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Mehl mit Backpulver, Crème fraîche, Öl, Salz und Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. Spargelstücke und Schinkenwürfel unterrühren. Teig in eine gefettete oder mit Papier ausgelegte Muffinform verteilen. Im unteren Drittel des Backofens bei 200 °C ca. 25 Minuten backen. Für den Dip Crème fraîche, Senf und Salz verrühren. Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt mit Dip servieren.