



## BACK-CAMEMBERT-MUFFINS

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Gemüsemais und getrocknete Tomaten getrennt abtropfen lassen. Tomaten klein schneiden. Alpenhain Back-Camembert in kleine Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stängeln zupfen und bis auf einige Thymianblättchen zum Garnieren hacken.
3. Buttermilch, Eier, Öl, Salz und Pfeffer mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Buttermilch-Eiermasse sieben und unterrühren. Eine Hälfte der Alpenhain Back-Camembert-Würfel, Tomaten, Mais, Speck und gehackte Kräuter unterrühren.
4. Teig in ein mit Silikon-Backförmchen ausgelegtes Muffinblech (12 Mulden) füllen. Restlichen Alpenhain Back-Camembert-Würfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° C/ Umluft: 150° C/ Gas: laut Herstellerangaben) 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Mit übrigem Thymian garnieren und warm oder kalt servieren.

### ZUTATEN

12

1 Dose (à 200 ml)	Gemüsemais
320 g	getrocknete Tomaten in Öl
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
75 g	geräucherter durchwachsener Speck
8 Stängel	Thymian
8 Stängel	Petersilie
150 ml	Buttermilch
3	Eier (Größe M)
80 ml	neutrales Öl
	Salz
	Pfeffer
200 g	Mehl
0.5 Päckchen	Backpulver
12	Silikon-Muffin-Backförmchen