

Spargelmuffins mit Parmesan und Speck

(ergibt ca. 20 Muffins)

300 g weißer Spargel
100 g durchwachsener Frühstücksspeck
80 g weiche Butter
2 Eier
300 g saure Sahne
150 g frisch geriebener Parmesan
180 g Maismehl
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Salz

Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Spitzen des Spargels abschneiden und längs halbieren, den Rest der Stangen fein würfeln. Die weiche Butter mit den Eiern schaumig aufschlagen und die saure Sahne unterrühren. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die beiden Mehlsorten, das Backpulver, 1 TL Salz und 100 g geriebenen Parmesan miteinander vermischen. In kleinen Portionen unter die Eiermasse rühren. Spargel- und Speckwürfel unterheben. Ein Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen und die Masse darin verteilen. Mit den Spargelspitzen dekorieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Muffins etwa 30 Min. auf der mittleren Schiene des Ofens backen. Lauwarm servieren.

Foto: Deutsches Weintor / Wirths PR

