

Kräuter-küchlein

Zutaten für ca. 8 Stück

3 Eier, 150-200 ml Milch, 200 g saure Sahne, 1 Teel Meersalz, 1 Pr. Pfeffer, ½ Teel. Zucker, 1 Teel. Backpulver, ½ Teel. Natron, 200 g Mehl, 1 kl. Zwiebel, 100g Oliven, 1-2 Teel. Kräuter d. Provence, 50g geriebener Käse, 8 Scheiben roher Schinken

Zubereitung:

Eier, Milch, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren, Backpulver, Natron und Mehl mischen und dazugeben. Zwiebel und 50 g Oliven fein hacken, mit Kräutern und Käse zur Masse geben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen, den Teig jeweils zu zwei dritteln einfüllen. Kräuterküchlein im vorgeheizten Backofen bei 200 grad ca. 20 min backen. Nach dem Auskühlen aufschneiden und je eine Scheibe Schinken hineinlegen, mit den restlichen Oliven garnieren.

