

HERZHAFTE MUFFINS X SOLETTI CRACKER



Eingesendet von: **Katharina von Princess Paranoia**



Schwierigkeitsgrad: **Mittel**



30-45 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 100g **Soletti Chips Cracker**

- 350 g glattes Dinkelmehl
- 250 ml Leicht-Milch
- 5dag Schinken (Schinkenwürfel)
- 1/2 rote Zwiebel
- frische Petersilie
- ca. 24 Stk. Soletti CHIPS Cracker
- 2 Eier
- 100 ml Kokosöl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1/2 TL Salz

ZUBEREITUNG:

Erst werden die trockenen Zutaten miteinander vermischt – Mehl, Backpulver, Salz und Salz. Danach werden die Eier zusammen mit dem Öl in einem separaten Behälter und mithilfe eines Schneebesens vermergt.

Nun kommen die restlichen Zutaten wie Milch, Schinken, Zwiebel, Petersilie etc. hinzu. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den Teig (bis zur Hälfte) in die Muffinförmchen füllen und pro Muffin 1-2 Soletti Cracker in den Teig stecken.

Danach im Backofen bei 175 °C auf der mittleren Schiene für 20-25 Minuten backen.