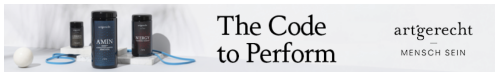
Herzhafte Maismuffins

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**30**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

Zutaten

- 75g Dinkelmehl
- 125g Maismehl
- 1 Ei
- 50g Margarine
- 125ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Süße nach Wahl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Fetakäse in Kräuter eingelegt
- 125g geräucherter Speck in Würfeln



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Dinkel- und Maismehl mit Backpulver, Salz und Süße mischen. Die Margarine und das Ei dazugeben, dann nach und nach die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Fetakäse in Würfel schneiden, zusammen mit dem Mais und dem Speck unter den Teig rühren.

Wer keinen eingelegten Feta findet, sollte ein paar Gewürze kleinschneiden und ebenfalls unterrühren (z.B. Knoblauch, Rosmarin und Peperoni). Die Mulden eines Muffinblechs leicht einfetten, den Teig darauf verteilen und für 20 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

Die Muffins schmecken sowohl warm als auch kalt sehr gut und können mit einem Joghurt-Dip ergänzt werden. Ich habe hierzu beim Griechen meines Vertrauens neben dem eingelegten Fetakäse auch eine Knoblauch-Joghurt-Creme gekauft. Aktuell sind die Muffins die letzte Minute im Ofen, da geht die Tür auf und ich werde begrüßt mit dem Satz "Oh, mega, du hast gebacken".

Je nach dem, wie viel Hunger nun am Tisch sitzt, können die Muffins im Kühlschrank auch bis zum nächsten Tag aufbewahrt werden.

© 2026 TIME2TRI GmbH