

## ***Spargelmuffins mit Parmesan und Speck***

*Zutaten:* (für ca. 20 Muffins)

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

*Zubereitung:*

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 langsam auslassen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die beiden Mehlsorten, das Backpulver, 1 TL Salz und 100g geriebenen Parmesan miteinander vermischen. In kleinen Portionen unter die Eiermasse rühren. Spargel- und Speckwürfel unterheben. Ein Muffin Blech mit Papiermanschetten auslegen und die Masse darin verteilen. Mit den Spargelspitzen dekorieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Muffins etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen.

Lauwarm servieren.

Dazu schmeckt 1 Glas Dornfelder Mild.