

# Das Rezept: Spargel Muffins

## Zutaten für 12 Muffins

140g Mehl  
120g Polenta (ungekocht)  
2TL Backpulver  
1TL Salz  
100ml Olivenöl  
250ml Buttermilch  
50g Speckwürfel  
8-9 grüne Spargelstangen  
1 Ei  
Saft 1/2 Zitrone  
1/2 TL Zucker

## Zubereitung

1. Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen, Papierförmchen in die Muffinform setzen.
2. Das Ei und den Zucker schaumig mixen, dann langsam und in dünnem Strahl das Öl einrinnen lassen und zu einer cremigen Konsistenz schlagen.
3. Die Buttermilch und den Zitronensaft unterrühren.
4. Dann das Mehl, die Polenta, das Backpulver und Salz mit einem Kochlöffel zur Ei-Mischung geben.
5. 6 Spargel in dünne Scheiben schneiden und mit den Speckwürfeln zum Teig geben. Wer möchte kann die Spargelspitzen halbieren sowie zwei weitere Spargel in ca 2cm große Stücke schräg schneiden und auf die Seite legen. Diese Stücke zum Schluss zum Garnieren aufheben.
6. Die Papierförmchen bis zur Hälfte mit Teig füllen und ca 20 Minuten backen.  
FERTIG :)

