



Käse-Muffins (würzig)

Autor des Rezepts: Sandra



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

150 g Butter

-

200 g fester Schnittkäse (Emmentaler, Gouda, o.ä.)

-

einige Zweige Majoran

-

1 Ei

-

200 g Buttermilch

-

200 g Mehl

-

1 Pck. Backpulver

-

ger. Muskatnuss

-



Käse-Muffins (würzig)

<http://www.muffin-welt.de>

1 TL gem. Kreuzkümmel

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen, Muffinblech fetten oder Förmchen hineinssetzen.
2. Die Butter im Topf zerlassen. Inzwischen den Käse reiben, Majoran waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.
3. Die abgekühlte, aber noch flüssige Butter mit dem Ei und der Buttermilch in einer Schüssel verquirlen. Den Käse unterrühren.
4. In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver mit den Gewürzen mischen. Die Butter-Ei Mischung langsam unterrühren.
5. Die Muffinmulden etwa 2/3 mit Teig füllen. Im Backofen ca. 20-25 Minuten backen. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, hinauslösen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	