Schnittlauch-Käse-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins » herzhafte Muffins

Zutaten (12 Stück)

» 150g Butter/Margarine
» 200g Buttermilch
» 1 Ei(er)
» 150g Gratin-Käse
» 200g Mehl
» 1 Pk. Backpulver
» 1 TL Majoran
» Muskat
» 2 EL Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die noch flüssige Butter mit Buttermilch und Ei in einer Rührschüssel verquirlen. Nach und nach den Käse unterrühren. In einer zweiten Rührschüssel Mehl mit Backpulver, Majoran, Muskat und Schnittlauch mischen. Die Butter-Ei-Mischung unter das Mehl-Gemisch rühren.

2. Muffin-Backform einfetten, Teig einfüllen oder den Teig in je zwei ineinander gestellte Papierförmchen füllen. Jede Form sollte zu ca. ⅔ gefüllt sein. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20min backen, bis die Muffins goldbraun sind.

Nährwerte: 211kcal/E6g/F15g/KH14g pro Stück

angelegt am: 12.06.2006 Rezept-Nr: 2053

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke