

Käse Muffins

Die Käse Muffins sind ein leckeres Fingerfood und bei Käsefans sehr beliebt. Ein einfaches Rezept für einen herzhaften Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| 125 g | Mehl |
|---------------|-----------------------|
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 1 Prise | <u>Pfeffer</u> |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Oregano |
| 25 g | <u>Butter</u> |
| 125 ml | Milch |
| 1 Stk. | Ei |
| 50 g | geriebener Emmentaler |
| 75 g | Bergkäse |
| 1 Stk. | <u>Muffinform</u> |

Zubereitung

- 1. Für die **Käse Muffins** das Mehl mit Backpulver, Salz, Pfeffer, Oregano in einer Schüssel vermischen. Die Milch und Butter dazu geben und gut verrühren. Danach das Ei hineinschlagen geriebenen Emmentaler hinzugeben und verrühren.
- 2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und das Muffinblech mit Butter einfetten.
- 3. Den Teig in die Förmchen füllen (etwa 2/3 hoch, Rest freilassen den der Teig geht noch auf).
- 4. Im vorgeheizten Backofen zirka 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Bergkäse nach Anzahl der Muffin in schmale Stücke schneiden.



- 5. Die Muffins kurz aus dem Ofen nehmen, jeden Muffin einschneiden und ein Stück Käse hineindrücken.
- 6. Noch weitere 5 Minuten goldbraun backen bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp

Die Muffins sind ein idealer Snack zu einem Glas Wein.