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	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Oregano
25 g	Butter
125 ml	Milch
1 Stk.	Ei
50 g	geriebener Emmentaler
75 g	Bergkäse
1 Stk.	Muffinform

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.