

Käsemuffins

Die vegetarischen Käsemuffins sind eine feine Vorspeise, Hauptspeise oder ein schmackhaftes Fingerfood beim nächsten Party-Buffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
150 ml	Buttermilch
90 ml	Olivenöl extra vergine
250 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Käse (z.b. Gouda, Emmentaler, etc.)
1 Handvoll	frische Kräuter

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Die Eier mit Buttermilch und Olivenöl verquirlen. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, zugeben und zu einem Teig verrühren. Den [Käse](#) reiben, Kräuter fein zerhacken, zugeben und vermengen.
3. Jetzt die Mulden vom Muffinblech zu zirka 2/3 Drittel mit dem Teig füllen. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldgelb backen. Die **Käsemuffins** vom Ofen nehmen und noch warm servieren.

Unsere Empfehlung
Original Kaiser

[hier bestellen](#)

Muffinform für 12 Muffins



Tipp

Den Teig mit einem Eisportionierer in das Muffinblech portionieren. Dazu einen knackig, frischen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.