Käsemuffins

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

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, zugebenn 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.