

Spinat-Feta-Muffins

Die Spinat-Feta-Muffins schmecken wunderbar würzig. Mit diesem Rezept sind die kleinen Snacks rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 g	Spinat (TK fein gehackt)
200 g	Feta
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Eier
80 ml	Olivenöl extra vergine
300 g	Buttermilch
12 Stk.	Muffinförmchen (oder Fett)

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Feta-Muffins** den Spinat auftauen lassen. Den Feta in kleine Würfel schneiden und den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Jetzt das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen. Die Eier mit Buttermilch und Öl verrühren, Spinat unterheben. Mehlmischung zugeben und untermengen. Abschließend den Käse unterheben.
3. Das Muffinblech mit Papierförmchen belegen oder einfetten. Den Teig zu 2/3 einfüllen und im Ofen zirka 15-20 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, einigen Minuten im Blech ruhen lassen und danach warm servieren.

Tipp