

KRÄUTERMUFFINS



ZUTATEN

- Pflanzenöl, für das Blech
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll frische Kräuter:
Thymian, Oregano und Basilikum
- 120 g MinusL Emmentaler
- 250 g Mehl
- Ein halber TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml MinusL H-Milch 3,5 %
- 2 Eier



Ihnen gefällt dieses Rezept und
Sie möchten es herunterladen
oder teilen?



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinbackblechs mit Öl auspinseln.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzapfen und ebenfalls fein hacken. Den Käse klein schneiden.
3. Das Mehl mit dem Salz, den Kräutern, den Frühlingszwiebeln, dem Backpulver und 80 Gramm Käse vermengen.
4. Das Öl mit der Milch und den Eiern verquirlen. Die Mehlmischung zügig unterrühren und den Teig in die Förmchen füllen.
5. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
6. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus dem Blech lösen.



12 Stück



Snacks



Vorspeise



vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



MinusL H-Milch 3,5 %
Art.-Nr. 682
10 x 1 L