



BeO-Kochtipp

Schnittlauch-Käse-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 200 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1,5 dl Milch
- 1 Ei
- 75 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 200 g Käse, z.B. je 100 g Camembert und Emmentaler, gewürfelt
- 1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mischen. Milch mit Ei und Butter verquirlen, zum Mehl giessen, kurz glatt rühren. Käse, Zwiebel und Schnittlauch daruntermischen.

Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Herausnehmen, garnieren, noch warm geniessen.

Nach Belieben zu Suppe, Salat oder zum Apéro servieren.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk