Herzhafte Käse-Muffins

Beilage | Snack

ZUTATEN

350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
50 g Heinrichsthaler Käsecreme Natur
2 EL Öl
100 g Heinrichsthaler Emmentaler (gerieben)
Gemüse nach Wahl: z.B. 1 Paprika, Zucchini, 1 Möhre (geraspelt), 1 Handvoll Blattspinat
Gewürze, wie Salz, Pfeffer, italienische Kräuter

ZUBEREITUNG

ca. 35 min

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel vermengen. In einer separaten Schüssel die Eier, die Käsecreme, das Öl und die Gewürze gut miteinander verrühren und anschließend zum Mehl hinzugeben.
Alles ordentlich miteinander zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Gemüse klein schneiden, würzen und zum Schluss unter die Mehl-Käsecreme-Mischung unterheben. Mit der Masse ca. 15 Muffinförmchen halbvoll befüllen und mit geriebenen Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 25 min backen.

guten appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/rezepte/