



*Mein Stück Natur.*

## Käsemuffins

Rezept von Siegrid Riedel

Dessert

### ZUTATEN

1 EL Butter für die Form  
1/2 Bund Schnittlauch  
350 g Heinrichsthaler  
Butterkäse Portion  
225 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
25 g Butter (flüssig)  
1 Ei  
100 ml Milch  
50 ml Mineralwasser

### ZUBEREITUNG

ca. 40 min

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Muffinform/en einfetten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Für die Füllung der Käsemuffins Heinrichsthaler Butterkäse entsprechend der Portionenanzahl in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Den restlichen Käse reiben.

Für den Teig der Käsemuffins Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und Salz zugeben. Schnittlauch und zwei Drittel des geriebenen Käses hinzufügen. Alles gut mit der Butter, dem Ei, der Milch und dem Mineralwasser verrühren.

Die Mulden der Muffinform halb voll mit Teig füllen. Jeweils einen Käsewürfel in die Mitte geben und mit Teig bedecken. Den restlichen Käse darüber streuen. Die Käsemuffins im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.  
Warm oder auch kalt genießen.

