

Herzhafte Käsemuffins

Zutaten für 12 herzhafte Käsemuffins:

- 100 g Dinkelmehl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 200 ml Milch
- 125 g geriebener Käse (Gouda)
- 100 g Paprika
- 3 Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 TL gehackte Kräuter
- 1 TL Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Herzhafte Käsemuffins selber backen - so gehts:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen in einer Schüssel.
3. Wasche die Paprika und schneide sie in kleine Würfel.
4. Gib die Paprikawürfel mit dem geriebenen Käse, der Milch, den Eiern, Salz, Pfeffer und Gartenkräutern zur Mehlmischung. Verrühre alles zu einem Muffinteig.
5. Fette eine Muffinform und verteile den Teig darin.
6. Backe die Muffins für 20 Minuten im Backofen. Sie sollten goldgelb sein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

