

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Festtag Knöpfe Muffins Backen

Anzahl: 24 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

100 g	Mehl	1,50 Essl.	Öl
1	Msp. Salz	100 g	Feta
150 ml	Milch	2	Zweige Oregano
2	Eier		Schwarzer Pfeffer

Mehl und Salz mischen. Milch, Eier und Öl dazugeben und alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

Diesen etwa zwanzig Minuten ausquellen lassen. Ist der Teig nach dem Ausquellen nicht mehr dickflüssig, noch wenig Milch einrühren.

Mini Muffins Förmchen sehr gut ausbuttern und bis 5 mm unter den Rand mit Teig füllen. Den Feta grob würfeln.

Einige Feta Würfelchen und Oregano Blättchen auf den Teig geben und ein wenig pfeffern.

Die Festtag Knöpfe im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweit untersten Rille während fünfzehn Minuten goldgelb backen.