

Muffins Rezepte

Brokkoli Käse Muffins

Gattung: Brokkoli, Herzhaft, Käse, Kuchen, Muffin, Rührteig

1	Ei,	250 g	Mehl,
50 ml	Pflanzenöl,	2,50 Teel.	Backpulver,
80 g	Parmesankäse (gerieben),	1/2 Teel.	Natron,
150 g	Milch,	1/2 Teel.	Salz,
150 g	Sahne,	1	Prise Muskatnuss
200 g	Brokkoli (kleine Röschen),		

Das Ei mit dem Öl verquirlen.

Käse, Milch und Sahne sowie die kleinen Brokkoliröschen darunter mischen.

Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen.

Salz, Muskatnuss unterrühren und zu der Eimasse geben.

Den Teig in die Muffinförmchen füllen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.