

Muffins Rezepte

Cayenne Maisbrot Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Brot, Muffins, Pikant

1	cup	gelbes Maismehl	1,25	cup	Buttermilch
1	cup	Mehl			- (Zimmertempe
1/4	cup	brauner Zucker	100	g	Butter; geschmolzen und
2,50	Teel.	Backpulver			- abgekühl
3/4	Teel.	Salz	1		Ei
1/2	Teel.	Backpulver	1	cup	geriebener Käse; (Cheddar)
1/2	Teel.	Cayenne			

Ofen auf 220° C vorheizen. Muffinform fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Trockene Zutaten in einer großen Schüssel mischen.

In einer kleinen Schüssel Eier, Butter und Buttermilch verrühren.

Zu den trockenen Zutaten geben. Geriebenen Käse unterziehen. Wenn nötig, noch Buttermilch zufügen.

Der Teig sollte gerade noch flüssig genug zum Giessen sein. Teig in die Muffinförmchen gießen. Ca. 20 Minuten backen.

10 Minuten auskühlen lassen, dann warm servieren.