

Muffins Rezepte

Granduro Muffins

Anzahl: 8 Stück

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen

150 g	Granduro-Käse	1	Spur Salz
	-zerdrückt	2	Spur Pfeffer
1	Roter Paprika	50 ml	Milch
	-sehr klein gehackt	3	Essl. Butter
200 g	Mehl		-geschmolzen
2	kleine Eier	8	Backförmchen
1	Teel. Backpulver		-eingefettet

Das Mehl mit dem Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel sieben. Den Granduro und den Paprika unter das Mehl mengen.

Eier, Milch und geschmolzene Butter verquirlen und unter das Mehlgemisch rühren. Nötigenfalls mehr Milch hinzufügen.

Die Backförmchen bis kurz unter den Rand füllen. In einen vorgeheizten Ofen stellen und bei 175 Grad in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Muffins sind ein leckeres Gericht für ein festliches Sektfrühstück