



## Käse Chili Muffins

Autor des Rezepts: Carry

Keine Beschreibung vorhanden



---

### Rezept Zutatenliste

-

2 Chilis oder ½ Teelöffel Chilipulver

-

150 g Cheddar-Käse

-

280 g Mehl

-

3 Teelöffel Backpulver

-

½ Teelöffel Salz

-

2 Teelöffel gehackte Petersilie

-

1 Ei

-

125 g cremiger Hüttenkäse

-



180 ml Milch

---

## Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.

2.

Chilis waschen und sehr klein schneiden. Cheddar grob raspeln. Mehl, Backpulver, Salz und Petersilie in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Hüttenkäse und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch, Chilis und Käse dazugeben und unterrühren.

3.

Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	