



## Käse Salami Muffins

Autor des Rezepts: Heiko



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 
- 1 3/4 Becher Mehl
- 
- 3 TL Backpulver
- 
- 2 EL Zucker
- 
- 1 Becher gestiftelter Edamer-Käse
- 
- 1/2 Becher gewürfelte Salami
- 
- 1 Ei, leicht geschlagen
- 
- 180 ml Milch
- 
- 1/3 Becher weiche Butter



## Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Böden von 12 Muffin-Formen mit Öl bestreichen.
  2. Mehl, Zucker und Backpulver in eine große Schüssel sieben, Salami und Käse untermengen. Ei, Milch und weiche Butter gut vermengen und zur Mehlmischung geben.
  3. Das Ganze mit einer Gabel vorsichtig verrühren, bis alle trockenen Zutaten leicht befeuchtet sind. Der Teig sollte klumpig sein.
  4. Den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in die Formen füllen (zu 2/3 voll). 20-25 Minuten backen, bis die Muffins goldgelb sind. Mit einem Spatel etwas lockern und sofort auf ein Kuchengitter stürzen.
  5. Noch warm servieren.
- 

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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