

Granduro - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Granduro- Käse zerdrückt
1		Roter Paprika sehr fein gehackt
200	Gramm	Mehl
2	klein.	Eier
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
2	Prisen	Pfeffer
50	ml	Milch
3	Essl.	Butter

Anleitung:

geschmolzen 8 Backförmchen; 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.

TIP: Muffins sind ein leckeres Gericht für ein festliches Sektfrühstück