

## Rezept

# Cheesy Corn Muffins

Ein Rezept von Cheesy Corn Muffins, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>50 g</b> feiner Maisgrieß (Polenta)
<b>2 gestrichene TL</b> Backpulver	<b>1 gestrichener TL</b> TL Natron
<b>½ TL</b> Salz	<b>¼ TL</b> Cayennepfeffer
<b>200 g</b> Maiskörner (aus der Dose)	<b>1</b> rote Peperoni
<b>¼ l</b> Buttermilch	<b>80 ml</b> Pflanzenöl
<b>1</b> Ei (L)	<b>80 g</b> frisch geriebener Cheddar oder alter Gouda
Butter für die Form oder 10 Papierförmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück (aus einem 12er-Muffinblech) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. 10 Mulden des Muffinblechs einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Mehl mit Grieß, Backpulver, Natron, Salz und Cayenne mischen. Mais abtropfen lassen. Die Peperoni entkernen, waschen und fein schneiden.
2. Die Buttermilch mit Öl und Ei verquirlen, zur Mehlmischung geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren. 150 g Maiskörner, die Peperoni und 60 g Käse unterrühren. Den Teig in die Mulden geben, den restlichen Käse und die übrigen Maiskörner darüberstreuen.
3. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.