

Rezept

Käsemuffins

Ein Rezept von Käsemuffins, am 09.06.2026

Zutaten

150 g pikanter Bergkäse	150 g Gewürzgurken
180 g Buttermilch	50 ml Rapsöl
1 Ei (Größe M)	2 Prisen Salz
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL Backpulver
200 g Weizenvollkornmehl	Muffinblech mit 12 Mulden
12 Papierförmchen oder Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen der Form setzen oder die Form einfetten. Käse und Gurken klein würfeln. Buttermilch, Öl und Ei verrühren.
2. Salz, Paprikapulver und Backpulver mit dem Mehl vermischen. Käse- und Gurkenwürfel unter die Buttermilchmischung mengen, rasch die Mehlmischung unterrühren.
3. Den Teig in die Vertiefungen der Form geben. Im Ofen (Mitte) in 20-30 Min. goldbraun backen.