



KRÄUTERMUFFINS

🕒 25 min ☺ Leicht
Backzeit ca. 25 min

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK)

Pflanzenöl, für das Blech
2 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll frische Kräuter: Thymian, Oregano und Basilikum
120 g MinusL Emmentaler
250 g Mehl
1/2 TL Salz
1 TL Backpulver
4 EL Olivenöl
200 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett
2 Eier

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinbackblechs mit Öl auspinseln.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und ebenfalls fein hacken. Den Käse klein schneiden.
3. Das Mehl mit dem Salz, den Kräutern, den Frühlingszwiebeln, dem Backpulver und 80 g Käse vermengen.
4. Das Öl mit der Milch und den Eiern verquirlen. Die Mehlmischung zügig unterrühren und den Teig in die Förmchen füllen.
5. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
6. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus dem Blech lösen.