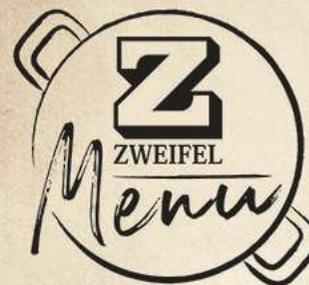




Für Vegetarier



APÉRO

INFERNO-MUFFINS UUOOOAAAAA!

60 g Butter, weich
2 Eier

120 g Halbhartkäse (z.B. Etivaz),
grob gerieben
200 g Halbweissmehl
50 g Maisstärke (z.B. Maizena)
25 g feine Haferflocken
2 1/2 TL Backpulver

1 1/2 dl Buttermilch

1 EL Zweifel Seasoning Inferno
wenig feine Haferflocken
wenig Zweifel Seasoning Inferno

1. Butter (mit den Schwingbesen des Handrührgeräts) weich rühren. Ein Ei beigeben, gut darunterrühren. Zweites Ei darunterrühren.

2. Ca. 30 g Käse zum Bestreuen beiseite stellen. Rest mit Mehl und allen Zutaten bis und mit Backpulver mischen, unter die Eimasse mischen.

3. Buttermilch nach und nach dazugießen, gut verrühren.

4. Die Hälfte der Masse in die vorbereiteten Vertiefungen verteilen, mit Zweifel Seasoning Inferno bestreuen. Restlichen Teig darauf verteilen. Mit beiseite gestelltem Käse, Haferflocken und Zweifel Seasoning Inferno bestreuen.

5. Backen: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Form herausnehmen, kurz stehen lassen. Muffins auf einem Gitter auskühlen.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

181kcal, FETT 9g, KOHLENHYDRATE 17g,
EIWEISS 7g

ZUSÄTZLICHE UTENSILIEN:

Muffinblech mit 12 Vertiefungen
Blech einfetten



CA. 30 MIN.



CA. 25 MIN.



FÜR 12 STK.

