

Käse Muffins "Clübli"

für 12 Muffin-Förmchen
schnell (20'), einfach, lecker

Zutaten

250 g Mehl

1/2 TL Salz

1/2 P. Backpulver

2 Eigelb

2 dl Milch (falls Teig zu dick, etwas mehr)

50 g Butter flüssig

100 bis 150 g Reibkäse (ich nehme, was grad so vorrätig, z.B. 100 g Emmentaler, 50 g Parmesan)

2 EL Tomatenpüree oder Tomatensauce

1 rote Chilischoten, entkernt, fein gehackt oder Chili-Pulver



Nach Belieben aufpeppen mit einer der folgenden Zutaten:

10 Oliven in Rädli geschnitten

5 getrocknete Tomaten in Streifen geschnitten

Zubereitung

Mehl, Salz und Backpulver mischen. Eigelb, Milch und Butter dazugeben und zu einem Teig verrühren. Restliche Zutaten daruntermischen.

In die Muffin-Förmchen füllen, die Förmchen dürfen fast ganz gefüllt werden.

Eventuell etwas Parmesan darüber streuen.

Backen

in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C, ca. 25 Minuten.

Warm oder kalt servieren.