

Kren Delikat Essig

Käse Salami Muffin (12 Stück)

Rezept

Zutaten

1 Pack	Backpulver
150 g	Butter
2	Eier
100 g	Appenzeller Käse
150 g	Mehl
2 dl	Milch
100 g	Salami
2 EL	Rohrzucker
4 cl	Kren Delikat Essig

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Muffin-Formen mit Öl einstreichen.
2. Mehl mit Zucker und Backpulver in einer Schüssel verrühren.
3. Salami und Käse in feine Stückchen schneiden und unterrühren.
4. Ei, Kren Delikat Essig, Milch und weiche Butter vermischen und unter die Masse ziehen.
5. Den Teig in die Formen füllen und 25 Minuten backen.