



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.