



Benötigte Zutaten

1	Zucchini (gerieben)
1/4	roter Paprika (klein gewürfelt)
80 g	Almsenner Sennkäse
2	Eier
100 g	Weizenmehl glatt
1 TL	Backpulver
Prise	Salz, Pfeffer
1 TL	italienische Kräuter

Bergbauern Butter für
die Muffinform

Zucchini Muffins mit Käse

Diese herzhaften Zucchini Muffins sind eine köstliche Abwechslung zu klassischen süßen Muffins. Sie eignen sich besonders gut zum Frühstück, Brunch oder als herzhafter Snack zwischendurch.

Anleitung

1. Die Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer und der italienischen Kräutermischung vermischen und mit dem Schneebesen aufschlagen.
2. Die grob geriebene Zucchini, den geriebenen Käse und den fein gewürfelten Paprika zugeben und untermischen.
3. Das Mehl zugeben und mit den anderen Zutaten gleichmäßig zu einem Teig vermengen. Zuletzt das Backpulver untermischen.
4. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Muffinformen gründlich mit Butter einfetten.
6. Die Teigmasse auf die Muffin-Mulden verteilen - ca. 2/3 hoch, da der Teig beim Backen noch aufgeht.
7. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 25 Minuten backen.
8. Nach der Backzeit die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Zum Frühstück oder Brunch passen diese ausgefallenen Muffins besonders gut.



Ein Rezept von
SalzburgMilch