

Käsemuffins



Zutaten

140 g Mehl
1 1/2 TL Fenchelsamen
2 Eier
1 Eiweiß
300 g Milch
40 g Butter
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Backpulver
200 g Schafskäse (Feta) in Säcken
100 g Gruyère Käse, in Stücken
1 Pr. Zimt

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen

Mehl und Fenchelsamen in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 10 mahlen und umfüllen

Den Käse in den Mittopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen

Eier, Eiweiß, Milch, Butter, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37°C / Stufe 5 erwärmen

Fenchel-Mehl und Backpulver sowie die Käsemischung dazugeben und 1 Min. / Stufe 5 vermischen

Den Teig in gefettete, leicht bemehlte Formen verteilen und im vorgeheizten Backrohr 18-20 Minuten goldbraun backen...

Diese griechische Variante kann als Vorspeise serviert werden.