



Zucchini-Käse-Muffins

Description



Zutaten

- 1 Tasse geriebener Käse nach Belieben
- 3 Eier
- 1 Tasse Mehl Typ 405
- 1 – 2 Zucchini, vorsichtig gerieben
- ¼ rote Paprika, fein gewürfelt
- 1 TL Backpulver
- Butter für die Muffinform

Zubereitung

1. So einfach get es: Zuerst die Eier in eine Rührschüssel schlagen, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und ggf. weiteren Gewürzen vermischen und mit dem Schneebesen aufschlagen. Jetzt die geriebene Zucchini zugeben und untermischen und die gewürfelte Paprika ebenfalls hinzugeben.

2. Nun den geriebenen Käse ebenfalls mit dazu

geben. Danach das Mehl in die Schüssel geben und mit den anderen Zutaten gleichmäßig zu einem Teig vermengen. Dann

3. Jetzt eine Muffinform gründlich mit Butter einfetten. Danach die Teigmasse nun auf 9 der Muffin-Mulden verteilen. Danach die Muffinform in den vorgeheizten Backofen schieben und für ca. 25 bis 30 Minuten backen.

4. Dann, nach der Backzeit die Form herausnehmen, die Muffins leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus den Mulden lösen. Die Muffins serviert beziehungsweise auf einer Platte dekorativ angerichtet werden.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 29, 2023

Author

jeanny