

Bayrische - Bier - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

3	Tassen	(420 g)	Weißmehl
5	Teel.		Backpulver
1/2	Teel.		Salz
1/2	Teel.		Gem. Pfeffer
2	Essl.		Weißer Zucker
1	Flasche	(0,5 l)	Bier
1/2	Tasse	(50 g)	geriebener Emmentaler oder Cheddar-Käse

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffinsblech-Vertiefungen gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Da im Teig selbst kein Fett enthalten ist, eignen sich hier keine Papierförmchen. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d. h. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Zucker sorgfältig vermischen. Das Bier hinzugeben und vorsichtig unterheben, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig zu 3/4 in die Muffinsblech-Vertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil etwas geriebenen Käse geben. Bei 180°C auf mittlerer Schiebeleiste 20 - 25 Minuten goldgelb backen. Warm servieren.

Tipp: Diese Muffins eignen sich hervorragend zu einem kleinen >>Oktoberfest<< zu Hause im Kreise von Freunden!