

Bier - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Weißmehl
4	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Gem. Pfeffer
2	Essl.	Zucker
1/2	Ltr.	Bier
50	Gramm	Geriebener Cheddar- oder Emmentaler Käse

Anleitung:

Der Backofen wird auf 180 °C vorgeheizt, das Muffinblech gut eingefettet (weil der Teig kein Fett enthält). Die trockenen Zutaten werden sorgfältig vermischt und das Bier danach vorsichtig untergehoben. Den Teig in die Vertiefungen einfüllen (3/4) und mit geriebenem Käse bestreuen. 20-25 min bei 180°C backen und noch warm servieren! Vielleicht zu einem gekühlten Bierchen?