

Brokkoli - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Brokkoliröschen (geht auch mit Blumenkohl)
30	Gramm	Gouda
75	Gramm	Honig
125	Gramm	Mehl (Type 405)
125	Gramm	Vollkornmehl
1	Essl.	Backpulver
1	Teel.	Natron
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Muskat
1	Teel.	Salz
1		Ei
150	Gramm	Remoulade
250	ml	Milch
1	Teel.	Zitronensaft

Anleitung:

Backofen auf 190 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Gouda grob reiben und Brokkoli fein hacken. Honig leicht erwärmen. Brokkoli, Mehl, Backpulver, Natron, Muskat und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Remoulade, Milch, Zitronensaft und Honig verquirlen. Mehlgemisch dazugeben und alles kurz vermischen. Teig in die Förmchen füllen, mit Gouda bestreuen und ca. 20 - 25 Minuten backen.