

Cayenne - Maisbrot - Muffins

Kategorien: Backen, Muffin, Brot, Pikant

Zutaten für: 12 Muffins

NACH EINEM REZEPT AUS

1	Tasse	Gelbes Maismehl
1	Tasse	Mehl
1/4	Tasse	Brauner Zucker
2 1/2	Teel.	Backpulver
3/4	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Cayenne
1 1/4	Tassen	Buttermilch -(Zimmertemperatur) ; evtl. m 100 g Butter; geschmolzen und abgekühl
1		Ei
1	Tasse	Geriebener Käse; (Cheddar)

Anleitung:

Ofen auf 220° C vorheizen. Muffinform fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Trockene Zutaten in einer großen Schüssel mischen. In einer kleinen Schüssel Eier, Butter und Buttermilch verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben. Geriebenen Käse unterziehen. Wenn nötig, noch Buttermilch zufügen. Der Teig sollte gerade noch flüssig genug zum Gießen sein. Teig in die Muffinförmchen gießen. Ca. 20 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen, dann warm servieren.