

Golden - Eye - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	Tassen	Mehl
1/2	Tasse	Polenta (Mais)
1/2		Kürbiskerne
1	Teel.	Salz
1	Prise	Safran
	Etwas	Chilipulver
1	groß.	Zwiebel
1	Tasse	Geriebenen Käse
3		Eier
2	Tassen	Milch
1/2	Tasse	Buttermilch
		Backpulver

Anleitung:

Trockenen Zutaten vermischen (nur das Backpulver noch nicht zugeben), feuchte Zutaten unterrühren. Die Masse 10 Minuten stehen lassen, da das Maismehl noch Flüssigkeit aufnimmt. Ist der Teig zu dick ,Milch zugeben, solange bis der Teig weich wird. Anschließend das Backpulver unterrühren. Teig ausfüllen. Nochmals mit geriebenen Käse bestreuen. Bei 200° C ca. 16 bis 20 Minuten backen.