

# Gouda - Muffin 1

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 12 Stück

80	Gramm	Mehl Type 405
60	Gramm	Remoulade
250	Gramm	Goudakäse 45% Fett i.Tr.
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
120	ml	Milch 1,5% Fett

## Anleitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Gouda grob reiben, in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver und Natron mischen. In einer weiteren Schüssel Milch, Remoulade schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben. Teig in Förmchen (ohne Papier) füllen und ca. 20-25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.

15 min Zubereitung; 20 min Backzeit

299 kcal / 100g

129 kcal / Stück

43 g / Stück