

Käse - Muffeins, Mexikanische

Zutaten für: 24 Stück

Stehzeit: 12 Min

Verwenden Sie keinen Käse aus Vakuum-Verpackungen. Er ist für dieses Rezept zu Feucht

50	Gramm	Alter Gouda, geraspelt
200	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
2	Teel.	Chilipulver
120	Gramm	Maismehl
3		Eier, verquirlt
250	ml	Milch
		Pfeffer
1/4	Teel.	Paprikapulver

Anleitung:

1. Sechs Auflaufförmchen oder die Mulden einer Muffeinsform mit doppelten Papiermanschetten auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Chilipulver und Maismehl in einer großen Schüssel mischen. Mit Ei und Milch zu einem dicklichen, nicht zu festen Teig verrühren.
3. Die Papiermanschetten bis zur Hälfte damit füllen. Wie beschrieben im Gerät anordnen und 1 1/2- 3 Min. bei 100% backen. Dabei einmal anders anordnen.
4. Die Muffeins aus dem Mikrowellenherd nehmen und 3 Min. stehen lassen. In den Papiermanschetten abkühlen lassen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen.

Mikro Tipp: So prüfen, Sie ob die Muffeins fertig gebacken sind: Mit dem Finger leicht auf die Oberfläche drücken. Der Teig sollte elastisch nachgeben, an der Oberfläche aber noch feucht aussehen. Falls beim Öffnen der Herdtür die Muffeins zusammenfallen, diese noch etwas weiterbacken.