

## Kartoffel - Käse - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

Man nehme:		
280	Gramm	Mehl
90	Gramm	Zucker
4	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Salz
2		Eier
1		In der Schale gekochte Kartoffel ( vom Vortag )
50	Gramm	Geriebener Emmentaler
375	ml	Milch
80	ml	Öl

### Anleitung:

Backzeit: 20 - 25 min.

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen
3. Eier verquirlen, Kartoffel schälen und mit einer Gabel fein klein drücken
4. Kartoffel, Käse, Milch, Öl zum Mehl geben. Die Mischung nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
5. 20 - 25 Min. backen. Nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen und dann erst aus dem Muffeinblech nehmen.