

Knoblauch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
150	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Haferflocken
1	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Ger. herzhafter Käse
2		Eier
60	ml	Olivenöl
200	Gramm	Schmand
3-4		Junge Knoblauchzehen

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Haferflocken, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und dem geriebenen Käse mischen. In einer Schüssel die Eier verquirlen und mit dem Olivenöl und dem Schmand gut verrühren. Die Knoblauchzehen schälen, durch die Presse zu der Eiermasse drücken und noch einmal umrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Das Muffinblech in den Ofen geben und etwa 20 bis 25 Minuten backen. 5-8 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und lauwarm servieren.