

Scharfe - Süßkartoffel - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

1		Muffin-Blech mit
2	Teel.	Butter Einfetten
250	Gramm	Süßkartoffeln Waschen, schälen und grob raspeln
1		Chilischote, rot Waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen Und in kleine Würfel schneiden In einer Schüssel
125	ml	THOMY Reines Sonnenblumenöl Mit
200	ml	Buttermilch Und
3		Eiern Verrühren. Die Süßkartoffeln, die Chilischote und
100	Gramm	Emmentaler, gerieben Unterrühren In einer zweiten Schüssel
250	Gramm	Mehl Mit
2	Teel.	Backpulver Und
1	Essl.	MAGGI Würzmischung 2 Mischen und zügig unter den Teig rühren Jeweils 1 EL Teig in die Vertiefungen des Muffin- Blechs füllen und mit
50	Gramm	Emmentaler, gerieben Bestreuen

Anleitung:

Im Backofen ca. 35 Min. backen Servieren Sie dazu MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa. Tipp: Die Muffins schmecken warm am besten.

Zubereitungszeit: 50 Min Backofen auf 175 °C vorheizen