

Zwiebel - Käse - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Zwiebeln
70	ml	Öl
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Ger. Käse
1		Ei
250	ml	Buttermilch

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit 1 El Öl glasig dünsten. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, frisch gem. Pfeffer und Käse mischen. Das Ei mit dem restlichen Öl und der Buttermilch verquirlen. Zwiebeln unterrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Das Blech in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und aus dem Förmchen nehmen