Käse Tomaten Muffins

Perfekt für Buffet, Picknick oder als herzhafter Snack für zwischendurch.

12 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

---

1. ZUTATEN

1. 100 g getrocknete Tomaten in Öl
2. 200 g mittelalter Gouda
3. 125 g weiche Butter
4. 250 g Mehl
5. 2 TL Backpulver
6. 1 Ei
7. 250 ml Buttermilch
8. 2 EL Tomatenmark
9. Basilikumblätter (als Deko oder kleingehackt in den Teig geben)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mulden der Muffin-Backform einfetten oder mit Cups belegen.
3. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Hälfte vom Gouda in 12 Würfel schneiden, die andere Hälfte grob raspeln.
5. Die Butter zerlassen.
6. Das Ei mit der flüssigen Butter, Buttermilch, Tomatenmark verrühren.
7. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
8. Tomatenwürfel und geraspeltem Käse unterheben.
9. Teig in die Mulden füllen und je 1 Käsewürfel in die Mitte drücken.
10. Ca. 25 Minuten goldbraun backen.
11. Anschließend aus der Form lösen und abkühlen lassen.
12. Mit Basilikumblättern garnieren.