

Käse Tomaten Muffins



Perfekt für´s Buffet oder als herzhafter Snack für Zwischendurch

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten

100 g getrocknete Tomaten in Öl
200 g mittelalter Gouda
125 g weiche Butter
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Ei
250 ml Buttermilch
2 EL Tomatenmark
Basilikumblätter

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. 12er Muffinblech mit Förmchen auslegen.
3. Tomaten abtropfen lassen und würfeln.
4. Die Hälfte vom Gouda in 12 Würfel schneiden, die andere Hälfte grob raspeln.
5. Die Butter zerlassen.
6. Mehl und Backpulver mischen.
7. Das Ei mit der flüssigen Butter, Buttermilch, Tomatenmark verrühren.
8. Mehl-Mix unterrühren.
9. Tomatenwürfel und geraspelttem Käse unterheben.
10. Teig in die Muldenfüllen und je 1 Käsewürfel in die Mitte drücken.
11. Ca. 25 Minuten goldbraun backen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.
12. Mit Basilikumblättern garnieren.