

Oktoberfest-Muffins



Herzhafte Muffins mit Bier, Käse und Weißwurst. An Guadn!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten

- 2 Weißwürste
- 100 g Kohlrabi
- 100 g Möhren
- 1 EL Öl
- 250 g Mehl
- ½ TL Natron
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 100 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 1 Ei

60 ml Pflanzenöl
165 ml Buttermilch
1 EL Senf, mittelscharf
100 ml Schwarzbier

Zubereitung

1. Backofen auf 190 C vorheizen.
2. Muffinblech einfetten – keine Papierförmchen verwenden!
3. Kohlrabi in kleine Würfel schneiden, Möhren raspeln. Das Gemüse mit 1 EL Öl und 1 EL Wasser ca. 5 Minuten andünsten.
4. Weißwürste ebenfalls kurz anbraten, die Haut entfernen und die Würste in kleine Stücke schneiden.
5. Mehl, Natron, Backpulver, Käse, Gemüse, Würste, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich mischen
6. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen.
7. Öl, Buttermilch, Senf und Bier dazugeben und sorgfältig verrühren.
8. Nun die anderen Zutaten unterheben und nur solange rühren, bis alle Zutaten feucht sind.
9. Den Teig in die Form füllen.
10. Backofen auf 180 Grad reudzieren und 25 Minuten backen.
11. Nach der Backzeit die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach erst aus der Form nehmen.