

Backen mit Klaus

Serzhafte Muffins:

Bayrische-Bier-Muffins

Zutaten:

- 3 Tassen (420 g) Weißmehl, 5 TL Backpulver,
- ½ TL Salz, ½ TL gem. Pfeffer, 2 EL weißer Zucker,
- 1 Flasche (0,5 l) Bier (die jeweilige Lieblingssorte),
- ½ Tasse (50 g) geriebener Emmentaler oder Cheddar-Käse

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffinsblech-Vertiefungen gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Da im Teig selbst kein Fett enthalten ist, eignen sich hier keine Papier-Backförmchen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Zucker sorgfältig vermischen.
3. Das Bier hinzugeben und vorsichtig unterheben, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Den Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Muffinsblech-Vertiefungen einfüllen. Mit geriebenen Käse bestreuen. Bei 180°C auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten goldgelb backen. Warm servieren

Tipp des Chaoten:

Diese Muffins eignen sich hervorragend zu einem kleinen „Oktoberfest“ zu Hause im Kreise von Freunden.

