

Backen mit Klaus

Serzhafte Muffins:

Käse-Haferflocken-Muffins

Zutaten:

- 120 g Haferflocken, 340 ml Buttermilch, 140 g Weißmehl, ½ Zwiebel,
- 2-3 EL Sesamkörner, 1 TL Backpulver, ½ TL Natron, 1 Ei, 1 TL Salz,
- 60 ml Sonnenblumenöl, 200 g geriebener Emmentaler, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Muffinsblech-Vertiefungen mit Papierförmchen ausstatten. Zwiebel fein würfeln u. in etwas Butter glasig dünsten, auskühlen lassen. In einer kleinen Schüssel die Haferflocken mit der Buttermilch verrühren, 10 Min. quellen lassen.



2. In einer weiteren Schüssel trockene Zutaten, d.h. Mehl, Sesamkörner, Backpulver, Natron, Salz u. 140 g Käse sorgfältig mischen.



3. In einer großen Schüssel das Ei aufschlagen u. leicht verquirlen. Öl hinzugeben u. mit den Zwiebeln gut vermischen. Das Haferflockengemisch unterrühren. Zuletzt die trockenen Zutaten zufügen u. vorsichtig unterheben, bis alles befeuchtet ist. Mit Pfeffer würzen.



4. Teig auf die Papierförmchen verteilen, auf jedes Teil etwas vom übrigen Käse streuen. Auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen (Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig fest ist vor dem Entnehmen).

Tipp des Chaoten: *Werden die Muffins später gegessen, so können sie noch mal mit geriebenen Käse 4-5 Min. überbacken werden.*

