

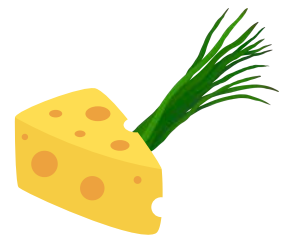
# Käse-Kräuter-Muffins

## Du brauchst

250 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
200 g Käse, gerieben  
2 EL Schnittlauch  
1 großes Ei  
250 ml Buttermilch  
80 ml Pflanzenöl  
½ TL Paprikapulver  
½ TL Thymianpulver  
Salz, Pfeffer

## So wirds gemacht

- 1 Zuerst den Backofen auf 200°C bei Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Muffinblech gut einfetten.
- 2 In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze gut vermischen. 150 g geriebenen Käse und fein gehackten Schnittlauch hinzufügen und alles gut verrühren.
- 3 In einer separaten Schüssel das Ei leicht verquirlen. Buttermilch und Öl hinzufügen. Alles gut verrühren und zur Mehl-Mischung in die erste Schüssel geben.
- 4 Die beiden Mischungen nur so lange verrühren, bis alles gerade so vermischt sind (es sollten noch kleine Klumpen sichtbar sein). Wird zu viel gerührt, werden die Muffins zäh.
- 5 Den Teig gleichmäßig auf die 12 Muffinförmchen verteilen und jeden Muffin mit geriebenem Käse und Thymianpulver bestreuen.
- 6 Die Muffins für 20-25 Minuten goldbraun backen und danach etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor sie herausgenommen werden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen dürfen.



### Förderbereiche



Fein-  
motorik



Umgang mit  
Küchenutensilien

