

Muffins griechisch

für 12 Stück

Zutaten

125g Schafskäse, 12 schwarze Oliven ohne Steine, 250g Weißmehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 0,5 Teelöffel Salz, 2 mittelgroße Eier, 150ml Milch, 75ml Olivenöl, 1 gestrichener Esslöffel Oregano

Zubereitung

1. Schafskäse fein würfeln und Oliven vierteln
2. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen
3. die Eier verschlagen und mit Milch und Öl verquirlen
4. zu der Mehlmischung geben und schnell zu einem glatten Teig verrühren
5. Dann Oregano, Schafskäse und Oliven unterheben
6. den Teig in die Förmchen geben oder direkt in eine gefettete Muffinform
7. etwa 25 Minuten auf mittlerer Schiene bei 160°C (Umluft) backen
8. dann etwas abkühlen lassen
9. die Muffins schmecken am besten warm

Zeitbedarf

20 Minuten Vorbereitung, 25 Minuten backen

