

## Käse Senf Muffins

Die pikanten Muffins sind fluffig und schmecken auch als Sandwich. Einfach in der Mitte durchschneiden und nach Lust und Laune mit Schinken, Lachs, Tomaten und Gurke oder noch mehr Käse belegen.

### Zutaten für 12 Stück

**Backzeit 30 min.**

130 ml Rapsöl  
200 g Käse  
100 g Senf  
250 g Mehl  
125 ml Milch  
3 Eier  
½ Päckchen Backpulver  
Prise Salz und Pfeffer  
Je nach Geschmack gehackte Chili  
25 g Käse für obendrauf

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Das Öl mit Senf, Eier und Chili mit dem Stabmixer zu einer Masse verrühren. Vorab das Mehl mit dem Backpulver vermischen und dann abwechselnd mit Milch und Käse zur Masse geben und mit dem Mixer zu einem Teig mixen. Danach mit Pfeffer und ein wenig Salz (je nach Käse) würzen.

Papierförmchen in die Muffinform geben oder mit Butter die Einbuchtungen einstreichen. Danach die Förmchen mit Teig  $\frac{3}{4}$  vollfüllen. Bevor es in den Herd geht kommt noch ca. 1 TL Käse darüber. Nach 30 Minuten aus dem Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach aufschneiden und belegen.