

Pikante Muffins „Vesuv“

Zutaten für 12 Stück:

- 100 g italienischer Pecorino oder spanischer Manchego (Schafskäse)
- 250 g Weizenmehl
- 3 gehäufte Tl Backpulver (am besten Weinstein aus dem Reformhaus),
- 1 Tl Salz, 1 Ei, 250 ml Milch, Olivenöl
- 1 Glas Pesto Tomate-Mandel „Vesuv“

Den Käse fein reiben. Das Mehl mit Backpulver, ca. 2/3 vom Käse und dem Salz mischen. Ei und Milch in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Mehlmischung und ca. $\frac{3}{4}$ des Tomate-Mandel Pestos mit einem Löffel untermischen. Den Teig auf die Mulden eines gefetteten Muffinbleches verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft ca. 160 Grad) ca. 20 – 25 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Guten Appetit!