

Kräutermuffins mit Blauschimmelkäse

Ergibt 20 Pralinenförmchen. Rezept von [Evi Badertscher](#), [BleichiBeiz](#), Wald



Zutaten

1 Stängel	Oregano von der Stiftung zur Palme
2 Zweiglein	Rosmarin und Thymian von der Stiftung zur Palme
Halber Bund	Schnittlauch von der Stiftung zur Palme
75 g	Blauschimmelkäse z.B. der Blaue Schalkino der Käserei Camenzind
25 g	rezepter Käse einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
85 g	Mehl
1 TL	Backpulver
40 g	weiche Butter von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
125 g	Milch von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
1	Bio-Ei von der hosberg AG
n.B.	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- Kräuter fein hacken.
- Geriebener Käse, Mehl, Backpulver, 1 TL Salz, Muskat und Pfeffer verrühren.
- Butter mit Ei schaumig rühren. Blauschimmelkäse unterheben. Dann die Milch unterrühren.
- Mehlmischung unter den Teig rühren.
- Kleine Förmchen (Ich nehme Pralinenförmchen) auf einem Backblech verteilen und den Teig gleichmässig in die Förmchen füllen (Dressiersack verwenden)
- Bei 170 Grad ca. 11 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen mit Blauschimmelkäse oder Frischkäse garnieren.
- Zum Apéro servieren.

natürli Zürioberland wünscht en Guete.