

# Käsemuffins

**Kategorien:** Backen, Fingerfood, Käsegerichte

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

260 g Buttamüli  
160 g Hofaflockn (ohne Mott'n)  
2 EL g'hockta Schniddling  
2 EL Öö  
2 klaane Gogaln  
50 g griebana Emmentola  
50 g Mööh  
1 Prisn Soiz  
2 TL Bockbuiva

## Zubereitung

De Hofaflockn vamisch mit da Buttamüli und loß 10 Minutn quöö'n.

Inzwisch'n misch es Mööh, Soiz, Bockbuiva und den Kaas.

Gib des Öö und den Schniddling zu dera quollanan Buttamüli- Hofaflocknmischung dazua.

Jetzand kumman de truckanen Zudadn. Oiso des Mööh, Soiz, Bockbuiva und da Kaas. Des haust jetz dazua und riahst so laung um, bis olle Zudadn guad midanaund vabundn saan.

Den Daag in de leicht gfettntn Fuaman füün, mid a bissl an Kaas bestrei'n und 20-25 Minutn bochn lossn bei Haaßluft 175°C.

Waunnst da ned sicha bist, kaunnst jo de obligate Zaunstochaprob mochn. (Wia imma natirli mid an Neichn!)