Käsemuffins

Kategorien:	Backen, Fingerfood, Käsegerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

260 g Buttamüli
160 g Hofaflockn (ohne Mottn)
2 EL g´hockta Schniddling
2 EL Öö
2 klaane Gogaln
50 g griebana Emmentola
50 g Möööh
1 Prisn Soiz
2 TL Bockbuiva

Zubereitung

De Hofaflockn vamisch mit da Buttamüli und loß 10 Minutn quöö´n.
Inzwischn misch es Möööh, Soiz, Bockbuiva und den Kaas.
Gib des Öö und den Schniddling zu dera quollanan Buttamüli- Hofaflocknmischung dazua.
Jetzand kumman de truckanen Zudadn. Oiso des Möööh, 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!)