

# Käse Muffins "Clübli"

für 12 Muffin-Förmchen  
schnell (20'), einfach, lecker

## Zutaten

250 g Mehl  
1/2 TL Salz  
1/2 P. Backpulver  
2 Eigelb  
2 dl Milch (falls Teig zu dick, etwas mehr)  
50 g Butter flüssig  
100 bis 150 g Reibkäse (ich nehme, was grad so vorrätig, z.B. 100 g Emmentaler, 50 g Parmesan)  
2 EL Tomatenpüree oder Tomatensauce  
1 rote Chilischoten, entkernt, fein gehackt oder Chili-Pulver



## Nach Belieben aufpeppen mit einer der folgenden Zutaten:

10 Oliven in Rädli geschnitten  
5 getrocknete Tomaten in Streifen geschnitten

## Zubereitung

Mehl, Salz und Backpulver mischen. Eigelb, Milch und Butter dazugeben und zu einem Teig verrühren. Restliche Zutaten daruntermischen.

In die Muffin-Förmchen füllen, die Förmchen dürfen fast ganz gefüllt werden.

Eventuell etwas Parmesan darüber streuen.

## Backen

in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C, ca. 25 Minuten.

Warm oder kalt servieren.