

Ingrediënten voor 12 personen

100 g zelfrijzend bakmeel 1 ei 1 dl melk 4 eetlepels olijfolie extra vierge 100 g Hollandse kruidenkaas, geraspt bosuitjes, in dunne ringetjes zout en (versgemalen) zwarte peper

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Wereld

**Smaak:** Neutraal

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## kruidenkaas muffins

Voor feestelijke buffetten en borrelhapjes

### Hulpmiddelen

Kom muffinvorm met 12 miniholtes (van ca. 3 cm) mixer kom

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Muffinvorm invetten.

### Bereidingswijze

In kom bakmeel met ei, melk en olie tot stevig, glad beslag roeren. Kaas en bosuitjes erdoor roeren en zout en peper naar smaak toevoegen. Beslag in muffinholtes scheppen. In midden van oven muffins in ca. 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Laten afkoelen tot lauwwarm of koud.

### Serveertips

Op een schaal