



Käseminiguglhupf

Zutaten für etwa 12 Käseminiguglhupf:

275 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

½ TL Salz

2 Eier

75 ml Sonnenblumenöl

185 ml SalzburgMilch Premium Buttermilch

75 g SalzburgMilch Premium Frischkäse

175ng SalzburgMilch Premium Heujuwel

2 EL gehackte Petersilie

Der Käse wird mit einer Reibe grob gerieben und zur Seite gestellt.

Das Mehl wird gemeinsam mit dem Backpulver und dem Salz in eine große Schüssel gesiebt. Die Eier und das Öl hinzufügen und durchrühren. Nach und nach kommen die Buttermilch, der Frischkäse und der geriebene Hartkäse in die Schüssel. Den Teig mit einer Spatel klumpenfrei verrühren.

Nun werden kleine Guglhupfförmchen mit etwas Öl ausgepinselt. Den Teig auf etwa 12 Förmchen verteilen und die Miniguglhupf bei 180°C etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

Die Käseguglhupf lässt man am Besten in der Form etwas auskühlen, bevor man sie rauslöst.

Tipp: Die deftigen Käse Miniguglhupf passen perfekt für Schule oder Büro, als Snack für Zwischendurch, für ein Picknick, oder zu einer ordentlichen Jause.

