



# Käse-Muffins

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten

## Zutaten:

½ Packung (150 g) Original WOLF Nürnberger Rostbratwürste

1 Ei

4 EL geschmolzene Butter

1 TL Salz

350 ml Milch

400 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

½ TL Natron

120 g geriebener Käse

## Tipp:

Etwas von den klein geschnittenen Nürnbergern und dem Käse zurückbehalten und als Topping verwenden – so werden die Muffins besonders aromatisch und schön knusprig.

## So wird's gemacht:

1. Nürnberger in kleine Stücke schneiden.
2. Ei aufschlagen, geschmolzene Butter und Salz zugeben und verquirlen.
3. Anschließend Milch, Mehl, Backpulver und Natron zugeben und verrühren, bis alles gut verbunden ist.
4. Klein geschnittene Nürnberger und Käse locker unter den Teig heben.
5. Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen und im Airfryer bei 180 °C ca. 18–22 Minuten backen bis die Muffins leicht braun sind.
6. Muffins kurz abkühlen lassen und servieren.

**Guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](https://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*