

Boarische Bierkiachal

(Bayrische Bier-Muffins)

Zutaten für 12 Stück:

Trockene Phase

300g Mehl
2 EL Zucker
2 TL Salz
1 TL Speisenaatron
1 TL gemahlener Pfeffer
½ TL gemahlener Kümmel
½ TL Backpulver
½ TL gekörnte Brühe

Flüssige Phase

1 frisches Ei
50ml Milch
60g (¼ St.) Butter
ca. ¼l Bier

3 TL gekibbelte Zwiebeln *oder*
5 TL Zwiebelpulver *oder*
7 TL frische, fein gehackte Zwiebeln

Obazda für die Füllung, 1 Bierknacker oder Wiener Würstl zur Garnitur.

Zubereitung:

- ♦ Backofen vorheizen:
 - ♦ Ober- & Unterhitze: 200°C
 - ♦ Umluft: 180°C
 - ♦ Gas: Stufe 4-5
- ♦ Muffinblech einfetten.
- ♦ Butter zerlassen, Zwiebeln darin kurz anschwitzen.
- ♦ Mehl in eine große Schüssel sieben, restliche „trockene“ Zutaten hinzugeben und mit einem Schneebesen gut durchmischen.
- ♦ Flüssige Zutaten in einer separaten, mittelgroßen Schüssel gut verrühren.
- ♦ Flüssige Phase nach und nach in die Mehlmischung einrühren. Sollte die Masse zu fest sein, dann solange mit Bier verdünnen, bis sie von selbst vom Schneebesen „kleckert“.
- ♦ Die Hälfte der Masse auf die Förmchen/Vertiefungen verteilen.
- ♦ Je 1 TL Obazda pro Muffin in die Mitte geben und den Rest der Masse daraufgeben.
- ♦ Bierknacker oder Wiener in 12 gleiche Scheiben aufschneiden und die Muffins damit garnieren.
- ♦ Ca. 20-25 Minuten backen, danach auf einem Rost abkühlen lassen und aus der Form holen.

An dickn Guadn!