

Bayernland



# MAC-AND-CHEESE Muffins

2 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT OHNE  
BACKZEIT



## ZUTATEN

250 g Makkaroni  
2 EL Bayernland Goldbutter  
2 EL Mehl  
200 ml Milch  
60 g Bayernland Farmi  
Frischkäse  
200 g Bayernland Rigatello  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 Ei

## ZUBEREITUNG

1. Makkaroni kochen und abkühlen lassen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, das Mehl einrühren, die Milch hinzufügen und zum Köcheln bringen. Den Frischkäse, den geriebenen Rigatello, Salz und Pfeffer hinzugeben und glattrühren. Die Herdplatte ausschalten und die gekochten Makkaroni und das Ei einrühren.
3. Die Masse in gefettete Muffinförmchen geben und mit geriebenem Rigatello bestreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 25 Min. backen.



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)