Würziger Kuchen mit Feta und Kräutern

Zutaten für ein 12er oder zwei 24er Muffinblech(e) oder eine Kastenform:

3	Eier (M)
100 ml	neutrales Pflanzenöl
100 ml	Milch
180 g	Mehl
1 Tütchen	Backpulver
100 g	Hartkäse z. B. Emmentaler, Appenzeller, Gruyere ..., fein gerieben
200 g	Feta, grob zerbröselt
2 Handvoll	gemischte Kräuter
	z. B. Basilikum, Minze, Petersilie, Schnittlauch ... , fein geschnitten
Salz, Pfeffer	
Öl + Dunst für die Form	

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
   Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen oder wie die Kastenform mit Öl einfetten und leicht mit Dunst bestäuben
2. Eier mit Öl und Milch verrühren.
   Mehl und Backpulver darüber sieben.
3. Geriebenen Käse, Feta und Kräuter zufügen.
   Würzen und alles verrühren.
4. Teig in die entsprechende Form füllen und sofort in den Backofen stellen.
5. Mini-Muffins ca. 12-15 Minuten, Muffins ca. 25-30 Minuten backen.
6. Aus den Muffinformen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

   oder

   Kastenform ca. 45-50 Minuten backen.
   Vor dem Stürzen in der Kastenform abkühlen lassen.
   Kuchen in Scheiben schneiden.