

HERZHAFTE MUFFINS MIT SCHAFSKÄSE / GAZI SCHAFSKÄSEMUFFINS



Würzige Schafskäsemuffins mit Sahnejoghurt-Teig und GAZI Schafskäse. Der Teig wird schnell mit einem Löffel verrührt - so wird keine Küchenmaschine benötigt. Gefüllt werden die herzhaften Muffins mit Spinat, Ei und Käse. Eine leckere Last-Minute-Idee für den Osterbrunch oder das Frühstück. Auch ideal für ein Picknick oder für die Vesperbox der Kinder.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
21 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

TEIG

Verrühre die trockenen Zutaten in einer Schüssel. Füge das Ei, das Sonnenblumenöl und den Sahnejoghurt hinzu und rühre den Teig kurz mit einem Kochlöffel oder den Knethaken durch. Knete den Teig anschließend mit den Händen einmal zusammen. Teile den Teig in 12 Portionen. Lege eine Muffinform mit Papierformen aus. Rolle jede Teigkugel zu einem kleinen Fladen aus und drücke ihn in ein Muffin-Papierförmchen. Ziehe dabei den Teig am Rand hoch, sodass er oben etwas übersteht.

FÜLLUNG

Schneide die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze und brate die Würfel darin etwa 4-5 Minuten glasig an. Füge den Spinat hinzu und dünste ihn so lange, bis er zusammengefallen ist. Würze die Masse anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Lasse die Masse kurz abkühlen.

MUFFINS FÜLLEN

Verteile nun etwa die Hälfte des Schafskäses gleichmäßig auf die 12 Muffins und streue etwas gehackte Petersilie darüber. Bedecke ihn anschließend gleichmäßig mit der Spinatfüllung. Trenne das Ei in Eigelb und Eiweiß – gib dabei das Eigelb auf den Muffin und fülle ihn mit dem Eiweiß auf. Achte darauf, dass er nicht überläuft.

Streue zum Schluss noch den restlichen Schafskäse auf die Muffins und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 21-25 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3



Wenn das Eigelb noch etwas weicher sein soll, die Garzeit dementsprechend um etwa 2-3 Minuten kürzen.

TEIG:

- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Chili
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Ei
- 40 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Sahnejoghurt (10 %)

FÜLLUNG:

- 1** Zwiebel (klein)
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Olivenöl
- 100 g** Babyspinat (frisch)
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss
- ½** Petersilie
- 200 g** Schafskäse
- 12** Eier (Größe S)