

KAPERN-ZIEGENKÄSE MUFFINS

Kapern-Ziegenkäse Muffins

So ein Muffinblech hat 12 Plätze und da brauchten die Blutwurstmuffins noch etwas Gesellschaft. Im Vergleich zu den recht bodenständigen Blutwurstmuffins waren diese kleinen Küchlein eher mediterran ausgerichtet – ein schöner Kontrast!



Zutaten für 6 Muffins:

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 rote Paprika

1 Ei

50g Butter

100g Ziegenfrischkäse

3 TL Kapern

1/2 Bund Petersilie

100g Schmand

1/2 TL Knoblauchpulver

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich gebe Mehl, Ei, Backpulver, Schmand, Salz und Pfeffer, Knoblauchpulver und die geschmolzene Butter in eine ausreichend große Schüssel. Die Kapern und die Petersilie klein hacken und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Ziegenfrischkäse untermengen. Den Teig auf die 6 Muffinförmchen verteilen und das Blech für 25 Minuten bei 180°C Umluft in den Ofen schieben.



Die fertigen Muffins aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen – sie passen wunderbar zu einem schönen Salat oder einem schnellen Abendessen. Außerdem kann man sie am nächsten Tag wunderbar als Mittagssnack mitnehmen.

Greift zu!

