

BLUTWURST-MUFFINS

Blutwurst-Muffins

Blutwurst mit Kartoffelpüree ist nix was man mitnehmen kann – oder? Kann man wohl – in Form von Muffins. Zugegeben ein sehr wildes Experiment, aber es schmeckt! Genau so wie wenn man die Blutwurst mit dem Kartoffelpüree vermischt – nur ohne Kartoffelpüree. Also ich mag das...



Zutaten für 6 Muffins:

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Blutwurst

1 Ei

50g Butter

100g Frischkäse

100g Schmand

1/2 TL Knoblauchpulver

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ihr könnt nix falsch machen – schmelzt die Butter in einem Topf und gebt sie in eine große Schüssel. Jetzt holt ihr die Wurstfüllung aus der Pelle und bratet sie in dem Butterspfen an bis sie durch ist.



In dieser Zeit werden Mehl, Ei, Butter, Backpulver, Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver, Schmand und Frischkäse zu einem glatten Teig verrührt.



Die Blutwurstmasse untermengen und in die Förmchen vom Muffinblech füllen.



Für 25 Minuten bei 180°C Umluft in den Backofen schieben. Sie gehen wunderbar auf – aber bevor

ich das Foto habe fallen sie wieder ein bissl zusammen.



Kurz etwas abkühlen lassen und noch warm zu einem passenden Salat oder Blutwurst mit Wirsing auf den Tisch stellen.

Außerdem lassen sich die herzhaften Muffins auch super als kleines Mittagessen zur Arbeit mitnehmen.

Haps und weg!