

ZIEGENKÄSE-RUCOLA MUFFINS

ZIEGENKÄSE-RUCOLA MUFFINS

Als Beilage zu einem schönen Stück Fleisch sollte es diesmal etwas anderes sein. Nicht die typischen Kartoffel- oder Reisvariationen und ein Brot hätte hier zu lange gedauert. Was passt da? Muffins! Herzhaft natürlich – und nach einem kurzen Blick in den Kühlschrank ist auch ganz klar: mit Ziegenkäse und Rucola. Da 12 Muffins zu viel gewesen wären und eine halbe Form sich im Ofen sicher einsam fühlt wurde die andere Hälfte kurzerhand mit Schwarzwälder-Kirsch Muffins bestückt. Das Rezept folgt in Kürze.



Zutaten für 6 Muffins:

120g Mehl

1 TL Backpulver

50g Butter

1 Ei

1 Hand voll Rucola (30g)

1 Ziegenkäsetaler (100g)

1/2 Zwiebel

1/2 Becher Schmand

Salz

Zubereitung:

Das Stückchen Butter schmelze ich bei niedriger Stufe in der Mikrowelle. Die Butter soll nur crémig werden, nicht komplett flüssig und auf keinen Fall soll sie zerreißen. Dann schneide ich Rucola und Zwiebel klein. Die Zwiebel sehr fein – den Rucola in 1-2cm lange Stücken. Beides gebe ich unter die Buttercrème und mische auch den Ziegenkäsetaler unter.

Dann rühre ich nacheinander das Backpulver, das Ei und den Schmand ein. Diese Mischung wird gesalzen und als letztes wird das Ganze mit dem Mehl vermengt. Sobald ein glatter Teig entstanden ist teile ich diesen auf ein halbes Muffinblech auf. Die Vertiefungen entweder fetten oder wie hier ein Muffin-Papierchen hinein setzen. Dann kommen 2 EL Teig in jedes Förmchen. Ich setze erst 1 EL in jedes Förmchen und teile dann bei der zweiten Runde den restlichen Teig gleichmäßig auf.

Die Muffin-Form kommt jetzt auf mittlerer Schiene für 20-25 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.



Kurz (1-2 Minuten) abkühlen lassen und zum Essen mit einem Schälchen Butter (hier Frühlingszwiebel-Butter) anrichten.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

