



## Herzhafte Muffins

Diese herzhaften Muffins aus Schafskäse, ausgelassenem Speck und Zwiebeln eignen sich hervorragend als Fingerfood, zum Beispiel für ein Partybuffet oder für ein Picknick. Statt Speck können Sie für die auch Schinken oder Salami verwenden. Wenn Sie Schafskäse nicht so sehr mögen, verwenden Sie einfach einen anderen herzhaften Käse wie Roquefort oder Ziegenkäse  
Bilder der Herstellung finden Sie unter: [www.rezeptschachtel.de/herzhafte\\_muffins.html](http://www.rezeptschachtel.de/herzhafte_muffins.html)

### Zutaten für 12 Muffins:

#### Für den Teig:

- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Speck oder gekochter Schinken oder Salami
- 1 Knoblauch-Zehe bei Belieben
- 75 g Schafskäse, Roquefort oder Ziegenkäse
- 50 g Butter
- 1 Becher (200 g) Schmand oder saure Sahne
- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 1/2 Teel. Salz
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 2 geh. Teel. Backpulver

#### Für das Frischkäse-Topping:

- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Frischkäse, Fettstufe, z.B. Exquisa oder Philadelphia (Zimmertemperatur)



### Zubereitung:

Die Butter für das Topping und den Frischkäse einige Zeit vor der Zubereitung der Muffins aus dem Kühlschrank holen damit diese Zutaten Zimmertemperatur bekommen und so das Topping nicht gerinnt.

Die Zwiebel fein würfeln. Speck, Schinken oder Salami in kleine Streifen schneiden. Den Knoblauch und den Käse klein schneiden.

In einer Pfanne die Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Wenn Sie Speck verwenden, auch den Speck dazu geben und auslassen. Dann das Ganze etwas abkühlen lassen.

Zwiebeln und Speck oder Schinken oder Salami und Knoblauch, Schmand oder Saure Sahne, Eier, Milch und Salz verrühren. Dann den klein geschnittenen Käse untermengen.

Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterrühren.

Ein Muffinblech mit Butter fetten oder mit Papierförmchen auslegen und den Muffin-Teig hinein füllen. Zumindest wenn Sie Papierförmchen verwenden, geht das am besten, wenn Sie den Muffinteig in einen Gefrierbeutel füllen, dann eine Ecke des Beutels abschneiden, und den Teig in die Förmchen spritzen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 25 Minuten backen.

Wenn die Muffins abgekühlt sind, für das Topping der Muffins die Butter in einer schmalen Schüssel 3 Minuten lang mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) schaumig schlagen. Dann den Frischkäse löffelweise zur Butter geben und dabei stetig weiter schlagen. Wenn das Frischkäse-Topping zum Aufspritzen zu flüssig ist, das Topping kurz in den Kühlschrank stellen.

Das Frischkäse-Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, und das Topping auf die Muffins spritzen. Die Muffins bis zum Verzehr kühl stellen.

**Tipp:** Verwenden Sie für das Frischkäse-Topping eine große Sterntülle (ca. Tüllengröße 8 bis 10). Bei kleinen Tüllen kann es passieren, dass das Topping nach Hundehäufchen aussieht.

Viel Spaß beim Backen!