

Camembert-Pflaumen-Muffins

Herzhafte Muffins mit Camembert und Pflaumen

etwa 12 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g reifer Camembert (55% Fett i. Tr.)

100 g Trockenpflaumen

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

4 EL Olivenöl

1 Ei (Größe M)

100 ml Wasser

1 TL Salz

Außerdem:

12 Zahnstocher

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

- 2 Für die Dekoration 2 Scheiben Camembert aus der Mitte schneiden und diese in 12 Stücke teilen. 3 Trockenpflaumen vierteln und je ein Stück Pflaume und Käse auf einen Zahnstocher spießen. Für den Teig die restlichen Pflaumen in Würfel und den übrigen Camembert in kleine Stückchen schneiden.



3 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf Pflaumen und Camembert- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Pflaumenwürfel und Camembertstückchen unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Mulden verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

- 4** Die Muffins aus der Form nehmen, einen Käse-Pflaumen-Spieß aufstecken und warm servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den Muffins Wildpreiselbeeren aus dem Glas.
- Wenn Sie keine Muffinform zur Verfügung haben, können Sie auch 24 Papierbackförmchen - je 2 Förmchen ineinander gestellt- auf ein Backblech stellen.

