


Hackfleisch-Muffins

Hefeteig wird mit einer saftigen Hackfüllung und würzigem Käse ganz einfach zu pikanten Muffins. Ein leckeres Rezept, das sich toll vorbereiten lässt.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Hackfleisch-Füllung:

1 Zwiebel
400 g Hackfleisch (halb und halb)
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
2 EL Tomatenmark
2 EL rotes Pesto
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
200 ml Wasser
1 Ei (Größe M)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Wie backe ich Muffins mit Hackfleisch?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Hackfleisch-Füllung zubereiten:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze unter Rühren anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten. Crème légère Kräuter, Tomatenmark und Pesto unterrühren. Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und etwas abkühlen lassen.

3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.



4 Hackfleisch-Muffins formen:

Den Hefeteig auf gut gemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 48 x 30 cm) ausrollen. Die Hackfleisch-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Geriebenen Käse daraufstreuen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in etwa 4 cm breite Scheiben schneiden und in die Muffinform setzen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 27 Min.

Hackfleisch-Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hackfleisch-Muffins lassen sich prima einfrieren. Nach dem Auftauen im Backofen bei Ober-/Unterhitze 200°C etwa 5 Min. erwärmen.

