

# Hackfleisch-Muffins

Diese Hack Muffins werden mit saftiger Hackfüllung und würzigem Käse ganz einfach zu pikanten Hackfleisch Muffins - ein leckeres und schnelles Rezept.

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.