





Käse-Oliven-Muffins

Pikante Muffins mit Käse und grünen Oliven.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Teig:

200 g Käse , z. B. Manchego
100 g grüne Oliven ohne Stein
250 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
2 Eier (Größe M)
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 TL Tomatenmark
75 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
1 TL Salz

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Käse in kleine Würfel schneiden. Oliven in Scheiben schneiden und 12 Scheiben zum Belegen beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Käsewürfel mit Mehl und Backin mischen. Eier, Crème fraîche, Tomatenmark, Öl und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Mehlmischung kurz unterrühren. Olivenscheiben untermengen. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Muffinmulden verteilen. Übrige Olivenscheiben auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen. Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich gut einfrieren.

