

Pikante Müsli-Mini-Muffins

Kleine Muffins mit Ziegenkäse und Fruchtspießen

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett

All-in-Teig:

200 g Ziegenkäse in Scheiben
150 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Vitalis Roasted Müsli Cranberry-Kürbiskern
1 gestr. TL Salz
½ TL Oregano
½ TL Basilikum
1 Ei (der Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl
200 ml Milch

Zum Verzieren:

200 g gemischtes Obst, z. B. Aprikosen, Weintrauben, Erdbeeren
Zahnstocher oder Partyspieße

1 Vorbereiten:

Aus den Käsescheiben 24 etwa 6 cm lange Segel (Dreiecke) schneiden und für die Dekoration beiseitestellen. Übrigen Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden. Mini-Muffinform fetten und mit etwas Müsli austreuen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - vom Müsli 2 EL beiseitestellen- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Käsewürfel kurz unterheben. Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und gleichmäßig in die Mulden spritzen. Übriges Müsli aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten



Die Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

③ Verzieren:

Obst waschen, putzen, evtl. in kleinere Stücke schneiden. Käsesegel und Obststücke mit einem Zahnstocher oder Partyspieß dekorativ auf den lauwarmen Muffins feststecken und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Verzierung können Sie die Muffins gut einfrieren. Die aufgetauten Muffins bei Backtemperatur 5 Min. aufbacken.

