

Pikantes Trio

Knusprig-pikante Muffins mit Schinken und Pflaumen als Fingerfood für die nächste Party

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

200 g reifer Camembert (55% Fett i. Tr.)
200 g Trockenpflaumen
100 g geräucherter Schinken (etwa 8 Scheiben)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran
125 g Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter
4 EL Olivenöl
1 Ei (der Größe M)
75 ml Wasser
1 TL Salz

Außerdem:

12 Zahnstocher

- 1 Vorbereiten:**
Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

- 2** Für die Dekoration 12 kleine Stückchen Camembert abschneiden. 12 Trockenpflaumen beiseitelegen. 4 Schinkenscheiben dritteln und in jeweils einen Streifen eine Pflaume einrollen. Pflaume und Käse auf einen Zahnstocher spießen. Für den Teig die restlichen Pflaumen, Schinkenscheiben und den übrigen Camembert in kleine Stückchen schneiden.



3 All-in-Teig:

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

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

4 Verzieren:

Die Muffins aus den Mulden nehmen, einen Käse-Pflaumen-Spieß aufstecken und warm servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Pflaumen können Sie auch Datteln verwenden.
- Statt in einer Muffinform können Sie den Teig auch in einer Springform (Ø 26 cm) etwa 30 Min. backen. Schneiden Sie dann den Kuchen in Würfel zum Aufspießen oder in Tortenstücke.
- Die pikanten Muffins lassen sich ohne Verzierung gut einfrieren.

