

Rezept

Feigen-Ziegenkäse-Muffins

Ein Rezept von Feigen-Ziegenkäse-Muffins, am 15.04.2026

Zutaten

30 g Honig	20 g Butter
2 Msp. gemahlener Kardamom	150 g Ziegenfrischkäse
20 g Vanillezucker	1 TL Speisestärke
1 Ei	120-150 g Yufka- oder Filoteig
1 Feige	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 große Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit der Butter in einen Topf geben, erhitzen und zusammen schmelzen lassen. Den Kardamom unterrühren und die Mischung etwas abkühlen lassen. Den Frischkäse mit Vanillezucker, Stärke und Ei gut verrühren und beiseitestellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und die Muffinmulden fetten. Die Form kalt stellen. Den Teig portionsweise verarbeiten. Nicht benötigten Teig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht trocken wird. Aus dem Teig 4 Kreise (etwa 10 cm Ø; z. B. mithilfe einer Kaffeedose) ausstechen. 3 Teigkreise mit Honigbutter bestreichen und aufeinanderlegen. Den letzten Kreis nicht bestreichen und obendrauf legen. Den Teigstapel vorsichtig in eine Muffinmulde legen und ein bisschen hineindrücken. Den restlichen Teig genauso verarbeiten.
3. Die Feige waschen, in 6 Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Käsemasse auf die Yufkateigschälchen verteilen und je 2 Feigenstücke darauf anrichten. Die Muffins im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen.