

Rezept

Feta-Oliven-Muffins

Ein Rezept von Feta-Oliven-Muffins, am 12.09.2024

Zutaten

150 g Butter	250 g Mehl
2 geh. TL Backpulver	200 g Feta (Schafkäse)
100 g mit Kräutern eingelegte schwarze und grüne Oliven (ohne Stein)	2 Knoblauchzehen
200 g Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne	2 Eier
12er-Muffinblech	1 TL Salz
	12 Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Den Käse grob zerbröckeln, die Oliven grob hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.
2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Salz, Knoblauch und Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren, den Käse und die Oliven untermengen.
3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.