

Rezept

Grüne Gemüse-Käse-Muffins

Ein Rezept von Grüne Gemüse-Käse-Muffins, am 24.04.2024

Zutaten

Für die Muffins

300 g Weizenmehl (Type 550)	2 TL Backpulver
Salz	Pfeffer
150 g mittelalter Gouda	150 g Zucchini
200 g junger Blattspinat	4 Eier (M)
250 ml Buttermilch	4 EL Olivenöl

Für die Creme

2 reife Avocados	150 g Doppelrahmfrischkäse
-------------------------	-----------------------------------

Ausserdem

1 12er-Muffinform	12 Muffin-Papierförmchen
--------------------------	---------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 19 g F, 11 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Form mit den Muffin-Papierförmchen auslegen. Das Mehl mit Backpulver, 1 TL Salz und Pfeffer mischen. Den Käse in kleine Würfel schneiden oder grob reiben.
2. Zucchini waschen, putzen und fein raspeln, ca. 5 Min. ziehen lassen, dann zwischen mehreren Lagen Küchenpapier kräftig ausdrücken. Den Spinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Die Blätter ca. 30 Sek. in kochendes Salzwasser tauchen, in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Mit einem Löffel gut ausdrücken und fein hacken.
3. Eier mit Buttermilch und Öl verrühren. Die Mehlmischung mit den Rührbesen des Handrührgeräts in zwei Portionen unter den Eier-Mix rühren. Zucchini, Spinat und Käse unterheben.
4. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (2. Schiene von unten) in 35-40 Min. goldbraun backen. Die Muffins herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
5. Avocados halbieren, Kerne und Schale entfernen. Das Fruchtfleisch mit dem Frischkäse in einen hohen Rühr-becher geben und mit dem Pürierstab cremig fein pürieren. Salzen, pfeffern. Creme zu den Muffins servieren.