

Rezept

Kräuterfrischkäsemuffins

Ein Rezept von Kräuterfrischkäsemuffins, am 19.04.2024

Zutaten

50 g getrocknete Tomaten	160 g weiche Butter
220 g Kräuterfrischkäse	100 g Apfelmark
125 g geriebener Mozzarella	300 g Mehl (Type 405)
1 TL Oregano	Salz
Pfeffer	12 Muffin-Silikonförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 15 g F, 7 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Den Frischkäse und das Apfelmark unterrühren. Mozzarella und Mehl unterrühren. Die Tomaten unterheben. Den Teig mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.