

Rezept

# Kräuterfrischkäsemuffins

Ein Rezept von Kräuterfrischkäsemuffins, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> getrocknete Tomaten	<b>160 g</b> weiche Butter
<b>220 g</b> Kräuterfrischkäse	<b>100 g</b> Apfelmark
<b>125 g</b> geriebener Mozzarella	<b>300 g</b> Mehl (Type 405)
<b>1 TL</b> Oregano	Salz
Pfeffer	<b>12</b> 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 Apfelmarkiterrühren. Mozzarella und Mehliterrühren. 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.