

Rezept

Pestomuffins mit Pinienkernen

Ein Rezept von Pestomuffins mit Pinienkernen, am 25.04.2024

Zutaten

70 g Pinienkerne	100 g Parmesan
250 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
2 Eier (M)	250 g Crème fraîche
50 ml Rapsöl	100 g grünes Pesto (z. B. Basilikumpesto)
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. 295 kcal, 22 g F, 8 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen. 50 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Parmesan fein hobeln, z. B. mit einem Sparschäler. Mehl und Backpulver mischen. Eier, Crème fraîche, Öl und Pesto in einer Schüssel verquirlen. Mehlmischung unterrühren. Geröstete Pinienkerne und Parmesan unterheben. Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Teig in die Förmchen füllen, mit Pinienkernen (20 g) bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.