

## Rezept

# Piroggen aus der Muffinform

Ein Rezept von Piroggen aus der Muffinform, am 01.10.2023

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (20 g)	<b>100 ml</b> lauwarme Milch
<b>25 g</b> weiche Butter	1/2 TL Salz
<b>1</b> Ei	<b>300 g</b> Mehl
<b>2</b> kleine Zwiebeln	<b>150 g</b> Champignons
<b>2 EL</b> Butter	<b>250 g</b> Hackfleisch
<b>75 g</b> Crème fraîche	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 MUFFINBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch auflösen. Hefemilch, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Champignons putzen und klein würfeln. Blech mit 1 EL Butter fetten.
3. 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten, die Pilze unterrühren. Alles garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dann die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Abkühlen lassen.
4. Den Teig auf wenig Mehl durchkneten und sehr dünn ausrollen. 12 cm große Kreise ausstechen. In jede Mulde des Blechs 1 Teigkreis legen. Jeweils etwas Füllung in die Mulden geben, den Teig darüber zusammendrücken. 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.
5. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Piroggen damit einpinseln und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen.