

Rezept

# Schnelle Blätterteig-Muffins mit Tomaten-Feigen-Salat

Ein Rezept von Schnelle Blätterteig-Muffins mit Tomaten-Feigen-Salat, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>1 Platte</b> Blätterteig (275 g; Kühlregal)	<b>200 g</b> Schafkäse (Feta)
<b>1 EL</b> gehackter TK-Dill	<b>50 g</b> Crème fraîche
<b>2</b> Knoblauchzehen	Pfeffer
<b>2</b> Eier	<b>6</b> kleine Tomaten
<b>125 g</b> Rucola	<b>3</b> frische reife Feigen
<b>1 EL</b> Öl	<b>60 ml</b> Crema di Balsamico
Salz	<b>12</b> Papierbackförmchen à 7 cm Ø
Muffinsblech mit 12 Mulden à 8 cm Ø	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Aus dem Blätterteig zwölf Quadrate à ca. 10 cm Seitenlänge ausschneiden. Die Papierbackförmchen in die Mulden des Muffinsblechs legen. Die Papierförmchen mit je einem Teigquadrat auskleiden und die Teigränder überstehen lassen.
2. Den Schafkäse zerbröckeln. Den Dill mit dem Schafkäse und der Crème fraîche mischen, den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Pfeffer würzen und mit den Eiern verrühren. Die Käsemasse auf dem Teig verteilen. 2 Tomaten waschen und in je sechs Scheiben schneiden. Jeweils eine Tomatenscheibe auf die Muffins legen. Die überstehenden Teigränder leicht nach innen einschlagen. Die Muffins im heißen Backofen (Mitte) 16-18 Min. backen, bis der Blätterteig leicht gebräunt ist.
3. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter klein zupfen. Die restlichen Tomaten waschen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Feigen waschen und ebenfalls in Spalten schneiden. Rucola mit dem Öl mischen und auf vier Schälchen verteilen, Feigen und Tomaten darauf anrichten. Mit Crema di Balsamico beträufeln, salzen und pfeffern. Die fertigen Muffins aus der Form lösen und mit dem Salat servieren.