Rezept

# Ziegenkäse-Rucola-Muffins

Ein Rezept von Ziegenkäse-Rucola-Muffins, am 10.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | Butter |
| **2** | geh. TL Backpulver |
| **1** | kleine Zwiebel |
| **2** | Eier |
| **1 TL** | Salz |
| **12** | Papierförmchen oder Fett fürs Blech |
| **250 g** | Mehl |
| **1 Bund** | Rucola (etwa 50 g) |
| **250 g** | Ziegen-Edelpilzkäse |
| **200 g** | Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne |
| | 12er-Muffinblech |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.

2. Den Rucola abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides unter die geschmolzene Butter mischen. Den Ziegenkäse grob zerbröckeln.

3. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Salz und der Rucolabutter verrühren. Mehlmischung zügig unterrühren, Käse untermengen.

4. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.