

Gemm goes Youtube – Folge 10 herzhafte Muffins

Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteig (= 6 Platten)
- 2 Eier
- 150g Streukäse
- 1 EL Mehl
- 1 Becher saure Sahne
- 2-3 Scheiben Kochschinken
- Salz, Pfeffer, (Muskatnuss)



außerdem:

- ein Muffinblech oder 12 Muffinförmchen
- Rührschüssel
- Esslöffel

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Teigplatten jeweils halbieren (→ Teigquadrate), Kochschinken klein schneiden
3. in der Rührschüssel saure Sahne, ca. dreiviertel vom Käse, Mehl und Eier mit dem Löffel verrühren, mit Salz und Pfeffer (und ggf. Muskatnuss) würzen, Kochschinken dazu und unterrühren (→ Füllung)
4. Teigquadrate in die Muffinformen legen, dabei einen überstehenden Rand von mind. 1cm lassen
5. Füllung gleichmäßig in die Muffins geben
6. Teigenden oben zusammenklappen, restlichen Käse darauf verteilen
7. in den Ofen schieben, ca. 30-35 min goldgelb backen
8. aus dem Ofen holen und genießen! Guten Appetit! 😊