

KABANOS MUFFINS

MIT FRISCHKÄSE & FRÜHLINGSZWIEBELN
FÜR 12 STÜCK

50 MIN ZUBEREITUNGSZEIT (+ CA. 20 MINUTEN BACKZEIT)



Zutaten

300 g	Houdek Kabanos Paprika (2 Stück)	1	rote Paprikaschote
250 ml	lauwarmes Wasser	2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Zucker	250 g	Friskkäse Vollfettstufe
1 Päckchen	Trockenhefe		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
450 g	Mehl		
1 TL	Salz		
100 g	Butter		

1. 250 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Zucker und 1 Päckchen Trockenhefe in einer Schüssel verrühren. 5 Minuten ruhen lassen.
2. 450 g Mehl, 1 TL Salz und 100 g weiche Butter zugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zeit eine rote Paprikaschote waschen, trocknen und fein würfeln. 2 Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Die Kabanos fein würfeln.
5. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen (alternativ Silikon-Förmchen verwenden).
6. Nach 30 Minuten die Luft aus dem Teig schlagen und nochmals kurz durchkneten. Falls der Teig klebt, etwas Mehl einarbeiten.
7. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 40 x 40cm großen Rechteck ausrollen.
8. Mit dem Friskkäse gleichmäßig bestreichen. Gewürfelte Paprika, Frühlingszwiebeln und Kabanos darüber streuen. Schwarzen Pfeffer frisch darüber mahlen.
9. Zu einer festen Rolle aufrollen und in 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche (Spirale) nach oben in die Muffinförmchen setzen.
10. Ca. 16 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.

