



Käse-Birnen-Muffins

Autor des Rezepts: Ralf

Hefemuffins



Rezept Zutatenliste

-

125 g Weizenmehl

-

125 g Haferflocken

-

20 g Hefe

-

30 ml Öl

-

1 TL Salz

-

1 EL Honig

-

150 g Brie oder Blauschimmelkäse

-

50 g Frischkäse

-



200 g Walnüsse, grob gehackt

-

3 EL Sahne

-

2 Birnen

-

1 TL Zitronensaft

-

2 EL Öl für die Förmchen

Zubereitungsanweisung

1.

Mehl und Haferflocken mischen. Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und zu der Mehlmischung geben. Öl, Salz und Honig zugeben und alles kräftig durchkneten, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2.

In der Zwischenzeit den Käse entrinden, zerdrücken, mit dem Frischkäse, der Sahne und den grob gehackten Walnüssen verrühren.

3.

Birnen waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, und unter die Käse-Nuss-Mischung rühren. Alle Zutaten vermengen.

4.

Aus dem Haferflocken-Mehl-Teig 12 Kugeln formen, ein großes Loch hineindrücken, etwa 1 Teelöffel von der Käse-Birnen-Mischung hineinfüllen.

5.

Loch wieder schließen und in die geölten Muffinförmchen geben.



6.

Im 175 Grad heißen Backofen ca. 15 Min. backen. Warm oder kalt servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	