

Blätterteigmuffins mit Spinat und Lachs

Zutaten für: 6 Muffins

1	Pack.	TK-Blätterteig, 6 Platten/aufgetaut
100	Gramm	TK-Blattspinat, aufgetaut
100	Gramm	Räucherlachs
100	Gramm	Saure Sahne
1	Essl.	Mehl
1		Ei
100	Gramm	Gouda
		Muskat
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Saure Sahne, Mehl Ei und die Hälfte vom Käse mischen und würzen. Spinat ausdrücken. Teigplatten halbieren und in die Muffinform legen. Spinat und Lachs darauf verteilen und mit der Sahne-Mischung bedecken. Die Teigspitzen oben zusammenfalten und mit dem restlichen Käse bestreuen. 30 bis 35 Minuten backen und warm servieren.