

Käsemuffins mit Zucchini - Möhrenscheiben

Zutaten für: 4 Portionen (mit je 2 Muffins

Für das 12er-Muffin- Backblech:
Etwas Fett
Oder
Für das Backblech:
16 Papierbackförmchen

KÄSEMUFFEINS

80 Gramm Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 Gramm Geraspelter Käse
1/2 Becher (75 g) Dr. Oetker Creme fraiche Klassik
2 Eier (Größe M)
Knapp TL Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
2 Essl. Gehackter Petersilie

SALAT

2 Möhren
Salz
1 Zucchini
2 Essl. Estragonessig
3 Essl. Sesamöl
Becher (75 g) Dr. Oetker Creme fraiche TL
-- Zucker
Geschroteter Pfeffer
Glatte Petersilie

Anleitung:

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie 8 Mulden des Muffin Backblechs oder stellen Sie 16 Papierbackförmchen, je 2 Förmchen ineinander gestellt, auf ein Backblech.

Käsemuffins: Mehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben, mit geraspelteten Käse, Creme fraiche, Eiern, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig in die 8 Mulden der Muffinform oder in die Papierbackförmchen verteilen. Muffin- Backblech auf dem Rost oder das Backblech mit den Papierförmchen in den Backofen schieben und backen. Ober- /Unterhitze: etwa 200 C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180 C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Muffins erst nach 10 Minuten aus dem Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Salat: Möhren schälen, längs in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Sparschäler oder einer Brotmaschine), Scheiben 3 Minuten in Salzwasser kochen, aus dem Sud nehmen. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, längs in dünne Scheiben schneiden. Estragonessig mit Salz und Sesamöl verrühren. Gemüsescheiben damit beträufeln und 30 Minuten durchziehen lassen. Creme fraiche mit Salz und Zucker verrühren. Muffins, Gemüsescheiben und Dressing zusammen anrichten, mit geschrotetem Pfeffer und glatter Petersilie garnieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de