Lauch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG

1	groß.	Stange Lauch
	Etwas	Öl
2		Eier
100	ml	Sahne
50	Gramm	Geriebenen Käse
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

TEIG

125	Gramm	Weizen
20	Gramm	Hefe
50	ml	Lauwarmes Wasser
20	ml	Öl
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Für die Füllung den Lauch in feine Ringe schneiden und in wenig Öl etwa 5 Minuten dünsten. etwas abkühlen lassen. Die Eier verquirlen, mit der Sahne, dem Käse und den Gewürzen verrühren. Die Lauchringe dazugeben und gut vermischen.

Den Weizen fein mahlen. Die Hefe zerbröseln und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Muffinformen fetten oder Papierförmchen benutzen. Aus dem Teig 12 Kugeln formen und diese auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Fladen von etwa 12 cm Durchmesser ausrollen. Die Muffinförmchen damit auslegen. Die Lauch-Eier-Masse hineingeben.

Bei 170° C 15 - 20 Minuten backen. Die Muffins etwas abkühlen lassen und aus den Formen nehmen und lauwarm servieren.