

Maultaschen - Muffins

Kategorien: Muffin, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 6 Stück

100	Gramm	Gehackter Spinat
2		Zwiebeln
150	Gramm	Bratwurstbrät
250	Gramm	Mehl
2-3		Frische oder 3 TL getrocknete Petersilie
1	Messersp.	Muskat
		Salz
		Pfeffer
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
60	ml	Pflanzenöl oder 100 g weiche Butter
200	Gramm	Saure Sahne
		Fett für das Blech

Anleitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Vertiefungen der Muffin-Kastenform einfetten. Den Spinat auftauen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Für die Füllung das Brät mit der Hälfte der Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen, Backpulver und Natron sorgfältig vermischen. In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Dann das Öl oder die Butter, die saure Sahne und den Spinat hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Nur noch so langeiterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Die Hälfte des Teigs in die Blechvertiefungen füllen. Je 1-2 EL Brät in die Mitte geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Die Muffins 2 bis 3 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren