

Muffins mit Oliven - Schafskäsecreme

Zutaten für: 12 Stücke

MUFFIN - TEIG

190	Gramm	Dinkel, fein gemahlen
1/2	Teel.	Salz
2	geh. TL	Backpulver
150	ml	Gemüsebrühe
80	Gramm	Bergkäse, gerieben
20	Gramm	Rote Paprika, klein gewürfelt
		Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Basilikum

OLIVEN - SCHAFSKÄSECREME

250	Gramm	Frischkäse
100	Gramm	Schafskäse, zerdrückt (2 EL Oliven, klein Geschnitten
1		Knoblauchzehe, durchgedrückt
		Salz, Pfeffer
		Zitronensaft
	Einige	Ganze Olive

Anleitung:

Alle Zutaten verrühren und in die gefetteten Muffinformen einfüllen. Formen höchstens zu 3/4 mit Teig füllen. Muffins bei 180 Grad 30-40 Minuten backen. Kurz in der Form auskühlen lassen, dann herausnehmen.

Oliven-Schafskäsecreme Frischkäse und Schafskäse verrühren. Olivenstücke und Knoblauch dazugeben und untermischen. Mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Creme in eine Schale geben und mit ganzen Oliven dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 50-60 Min.