

Herzhafte Bergkäsemuffins mit Original Reiter Schwarzwälder



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 12 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten
+ 20 Minuten Backzeit

Muffins:

2 Pkg. Reiter Original
Schwarzwälder (à 80 g)
2 mehligte Erdäpfel (ca. 500 g)
1/2 Bund Petersilie + etwas mehr
zum Garnieren
100 g geriebener Bergkäse
50 g weiche Butter
2 Eier
70 g glattes Weizenmehl
1 TL Backpulver

Topping:

250 g Topfen
2 EL Milch
Msp. Cayennepfeffer
50 g Kürbiskerne

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Schwarzwälder fein würfeln und Petersilie grob schneiden.
2. Backrohr auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Erdäpfel pressen und mit 3/4 der Original Reiter Schwarzwälder, Petersilie, Bergkäse, Butter, Ei, Mehl und Backpulver mit einem Kochlöffel kräftig verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Masse auf die 12 Förmchen aufteilen und das Muffinblech auf dem Gitter auf mittlerer Schiene ins Backrohr einschieben. Muffins 20 – 25 Minuten goldbraun backen, anschließend aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
4. Für das Topping den Topfen, mit Milch, Cayennepfeffer und etwas Salz verrühren und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Kürbiskerne grob hacken.
5. Den Topfen dekorativ auf die Muffins dressieren und mit Petersilie, Kürbiskernen und dem Rest der Original Reiter Schwarzwälder bestreuen.

REITER Tipp:

Die Bergkäsemuffins sind ein tolles Gericht für Gartenpartys, Kindergeburtstage und Familienfeiern!