

Blätterteig-Muffins mit Ziegenkäse und Champignons

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

1 Schalotte
300 g Champignons
1 Esslöffel Olivenöl
100 g Ziegenfrischkäse
3 Esslöffel Crème fraîche
1 Ei
Salz, Pfeffer
2 Teelöffel Thymian + 1 TL zum Garnieren
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Frühlingszwiebel
2 Teelöffel Honig

Besonderes Zubehör

Muffinform

Blätterteig ist doch was Feines. Egal, ob süß oder herzhaft, als **Quiche**, **Pizza** oder **Schnecke** - er macht in jeglicher Hinsicht eine gute Figur. Heute zauberst du aus deinem Blätterteig kleine **Blätterteig-Muffins** und füllst sie mit Ziegenfrischkäse und würzigen Champignons.

So **schnell** wie sie **goldbraun** auf dem Tisch stehen, sind die **Leckerbissen** auch schon wieder verputzt. **Ideal für den Feierabend** oder wenn sich Gäste angekündigt haben,

denn die **Muffins** schmecken sowohl warm als auch kalt. Einfach im voraus backen und dein Buffet damit bereichern oder als Salatbeilage zu deinem Menü servieren. **Denn die Blätterteig-Muffins kommen immer gut an!**

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mulden der Muffinform einfetten.

- 2 -

Schalotte schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig anbraten. Champignons hinzufügen und 5 Minuten anbraten. Kurz abkühlen lassen.

- 4 -

Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche glatt rühren. Ei unter die Masse schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. 3/4 der Champignons unter die Ziegenkäsemischung heben.

- 5 -

Blätterteig ausrollen. Mit dem Rand einer Tasse (ca. 9 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Blätterteigkreise in der Muffinform platzieren.

- 6 -

Ziegenkäsemischung in den Mulden verteilen. Mit restlichen Champignons belegen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen.

Blätterteig-Muffins mit Ziegenkäse und Champignons

- 7 -

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zusammen mit Thymian über die Muffins streuen. Honig darüber träufeln.