

## Limburger-Happen aus der Muffinform

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### für 12 Portionen

#### Für die Muffins

200 g St. Mang Original Allgäuer Limburger  
1 Rolle Blätterteig

#### Für die Spargel-Füllung

3 Stangen grüner Spargel  
1 Schalotte  
1/2 kleine Birne  
1 Teelöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
3 Teelöffel Honig  
1 Zweig(e) Rosmarin  
6 Walnuskerne, zum Garnieren

#### Für die Pilz-Füllung

1/2 Stange Lauch  
5 braune Champignons  
1 Teelöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
6 Teelöffel Preiselbeeren  
2 Zweig(e) Thymian  
2 Esslöffel Sonnenblumenkerne, zum Garnieren

#### Besonderes Zubehör

Muffinform für 12 Muffins

Schalotte, Birne und Walnüssen, zum anderen mit Lauch, Champignons, Preiselbeeren und Sonnenblumenkernen.

Klingt nach der Qual der Wahl? Von Wegen! Dank des cremigen Limburgers bleiben die Blätterteighappen auch nach dem Abkühlen wunderbar saftig und können auch zwischendurch oder am nächsten Tag jederzeit gesnackt werden. Das ideale Meal-Prep- und Homeoffice-Rezept.

- 1 -

Ofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Mulden der Muffinform einfetten.

- 2 -

Limburger längs halbieren. Käsehälften auf die Schnittflächen legen und erneut längs halbieren. Jedes Viertel in 3 Stücke schneiden. Blätterteig in 12 gleichgroße Rechtecke schneiden und alle Mulden mit je einem Teigstück auskleiden.

- 3 -

Für die **Spargel-Füllung** grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Schalotte schälen und würfeln, Birne ebenfalls fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Spargel zusammen mit Schalotten 2-3 Minuten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birne untermischen.

- 4 -

2/3 der Gemüsemischung gleichmäßig auf 6 ausgekleidete Mulden verteilen und je 1 Stück Limburger daraufsetzen. Lücken mit restlicher Gemüsemischung auffüllen und mit Honig beträufeln. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, Walnüsse hacken und beides über die Muffins streuen.

Backfeen, **Fingerfood**-Verehrer und Freunde der schnellen Küche aufgepasst! Ab heute zieht eine neue Liebe in eure Küche ein, die euer Foodie-Herz würzig und mit zartem Schmelz im Sturm erobert. Die Rede ist natürlich von **Käse in Blätterteig!**

Aber nicht von irgendeinem Käse, sondern von herzhaftem **St. Mang Original Allgäuer Limburger**. Und auch nicht von irgendeinem Käserezept, sondern vom ultimativen Ofenschmaus. Unsere **Limburger-Happen aus der Muffinform** wandern gleich mit **zwei Füllungen** erst in den Ofen und dann auf deinen Tisch: Den herzhaften Käsegenuss gibt's zum einen mit grünem Spargel,

## Limburger-Happen aus der Muffinform

- 5 -

Für die **Pilz-Füllung** Lauch putzen, Enden abschneiden und Stange in Ringe schneiden. Champignons putzen und fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Lauch zusammen mit Pilzen 2-3 Minuten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

2/3 der Gemüsemischung gleichmäßig auf 6 ausgekleidete Mulden verteilen und je 1 Stück Limburger daraufsetzen. Lücken mit restlicher Gemüsemischung auffüllen und mit Preiselbeeren toppen. Thymian vom Zweig zupfen und mit Sonnenblumenkernen über die Muffins streuen.

- 7 -

Muffinform auf den Ofenrost stellen und auf mittlerer Schiene im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

