

Parmesan-Kräuter-Popovers

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

240 ml Vollmilch
2 große Eier
2 Esslöffel Butter (plus 1 EL mehr zum Einfetten der Form)
125 g Mehl
1 Teelöffel Salz
75 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Besonderes Zubehör

Muffinform

Ein aufgepufftes Gebäck für zwischendurch

Diese windbeutelähnlichen, kleinen Köstlichkeiten sind einfach zuzubereiten, benötigen nur wenige Zutaten und puffen schön im Ofen auf. Nach einer schmalen Viertelstunde im Backofen sind sie fertig. Einfach perfekt für den Hunger zwischendurch, für einen Brunch oder als kleiner Appetizer – sie sind immer einen Bissen wert.

Rein kommt, was dir schmeckt

Das Tolle ist: alles kann, aber nichts muss. Auch wenn sie pur schon ein echter Genuss sind, eignen sie sich zudem als Unterlage, um mit Marmelade, Frischkäse oder einfach nur Butter bestrichen zu werden und schwuppdwupp in deinem Mund zu verschwinden. Dafür kannst du den Teig entweder naturbelassen, also neutral, backen oder ihn nach Geschmack mit Kräutern und Käse deiner Wahl verfeinern. Ich denke da zum Beispiel an Popovers mit Pecorino, süßlich-fruchtigem Comté und nussigem Greyerzer sowie frischem Schnittlauch, Salbei oder Oregano. Mmhh... ich kann sie förmlich schon schmecken.

In diesem Rezept sorgen frischer Rosmarin und Thymian sowie gereifter, würziger Parmesan für extra viel Aroma in den kleinen Leckerbissen. Genieß sie am besten, solange sie noch warm sind.

Manchmal hat man ja einfach Lust auf etwas frische Gebackenes, warm aus dem Ofen. Wenn einen diese Gelüste überkommen, sollte es im besten Fall schnell zubereitet sein, denn wie sich ungestillter Heißhunger auswirkt, weißt du ja wahrscheinlich selbst. Also fällt Gebäck mit Hefe schon mal raus. Wer will schon kneten und warten bis der Teig aufgegangen ist? Nein, das dauert in dieser Situation einfach viel zu lange. Ein Teig, der ganz von alleine schön hoch geht im Ofen wäre wesentlich willkommener. Und da hab ich eine wunderbar luftig-saftige Alternative in petto – Popovers.

Parmesan-Kräuter-Popovers



Für leckere Popovers brauchst du nur eine Handvoll Zutaten

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Muffinform mit Butter einfetten und für 7 Minuten in den Ofen stellen.

- 2 -

Währenddessen Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen. Rosmarinnadeln und Thymianblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Parmesan reiben.

- 3 -

Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen.



- 4 -

Anschließend diese mit Eiern, Milch, Mehl, Parmesan und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Danach die Kräuter unterrühren.



- 5 -

Den Teig in einen Rührbecher und anschließend in die Muffinform füllen, so lässt er sich einfacher und sauber portionieren.



- 6 -

Für 15 Minuten auf mittlerer Schiene bei 200 °C im Ofen backen. Währenddessen den Backofen nicht öffnen, damit die Popovers nicht zusammenfallen.

- 7 -

Die Parmesan-Kräuter-Muffins kurz auskühlen lassen und noch warm servieren.