

Rezept des Monats November



Geburtstagsmuffins mit Mohn und Feige

Zutaten:

50g Geburtstagskäse, 135g Mehl, 40g Puderzucker, ½TL Backpulver, Salz, 85ml Milch, 30g Butter, 1 Ei, 1 Vanilleschote, 2 Zitronen, 2EL Mohnsamen, 4 Feigen, 1EL Honig, Olivenöl, 2 Zweige Thymian, Meersalz

Zubereitung:

Ofen auf 210°C vorheizen, Muffinformen buttern und für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Mohn, Schale von einer Zitrone und 25g geriebenen Geburtstagskäse verkneten. Den Teig in die Formen verteilen, etwa 12 min backen und auskühlen lassen. Nun den Ofen auf 180°C stellen, Feigen waschen, trocken, vierteln und in einen Bräter legen. Die Feigen mit etwas Olivenöl und Honig beträufeln, Zitronensaft, Meersalz und 1 Zweig Thymian zum würzen verwenden. Etwa 10 Minuten im Ofen garen und immer wieder mit dem eigenen Saft beträufeln. Nun auch die Feigen auskühlen lassen. Die Muffins oben leicht aushöhlen und mit den gebackenen Feigen füllen. Den restlichen Käse in Stifte schneiden und mit dem Thymian zum garnieren nutzen.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!!!

Rezept: René David
vom Team Meierhof