

Käse-Hackfleisch Muffins

Zutaten für 12 Portionen

für Hackfleisch-Füllung

250 g gemischtes Hackfleisch

1 halbes Bund Kräuter

1 halbe Zwiebel

1 Ei

Salz und Pfeffer

1/2 TL abgeriebene Schale von einer Bio Zitrone

für den Muffinteig

200 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

100 g frisch geriebenen Bergkäse oder Emmentaler

2 EL Pinienkerne (oder Mandelstifte)

4 EL Öl

2 Eier

150 ml Buttermilch

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C E-Her (Umluft 160°C) vorheizen. Die Mulden eines Muffinsblechs mit Papierförmchen auslegen. Ich hatte leider keine Papierförmchen mehr und habe das Muffinblech gut ausgefettet, ist aber nicht zu empfehlen! Weil

der Teig sich fest backt, bekommt man sie kaum aus der Form.

Für die Füllung:

Die Kräuter waschen, trocknen und grob hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Hackfleisch mit den Kräutern der fein gehackten Zwiebel und dem Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale würzig abschmecken. Mit feuchten Händen aus der Hackfleischmasse 12 Bällchen formen und bis zu weiteren Verwendung kühl stellen.



Für den Teig:

Das Mehl mit der Prise Salz, dem Backpulver und dem geriebenen Käse vermengen. Das Öl mit den Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben und grob pürieren. Nun die Eier und die Buttermilch zugeben und verrühren. Dies dann zügigunter die Mehlmischung rühren.

Nun etwas Teig in die Papierförmchen füllen, je ein Hackbällchen hineingeben und mit dem restlichen Teig bedecken. Im heißen Ofen ca. 35 Min. goldbraun backen.

Herausnehmen, im dem Blech etwas abkühlen lassen und dann mit der Papierform herausnehmen. Lauwarm oder kalt genießen. Ich habe dazu einen Salat gereicht.