

KRÄUTER-FRISCHKÄSE-MUFFINS

Zutaten

50 g getrocknete Tomaten klein gehackt

80 g weiche Butter

200 g Frischkäse z. B. Ricotta

2 Eier

300 g Dinkelmehl oder glutenfreies Mehl und 2 TL Backpulver

200 g gehackte frische Wild- oder Gartenkräuter

200 ml Milch

4 EL geriebener Bergkäse

Mit Salz und Muskat oder Garam Masala abschmecken

10 g gehackte Pistazien oder Cashewkerne

Zubereitung

Butter bei Zimmertemperatur bereitstellen und in einer Schüssel mit dem Handrührgerät leicht schaumig rühren. Den Frischkäse und die Eier unterrühren. Nacheinander die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch und dem geriebenen Käse sowie den fein gehackten Tomaten und den Kräutern unterrühren.

Den Teig mit zwei Löffeln in eine mit Papiertütchen vorgefertigte Muffinform füllen. Mit gehackten Pistazien- oder Cashewkernen bestreuen und diese leicht festdrücken. Im Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen und nach einer kurzen Abkühlzeit aus dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.