

Blätterteigmuffins mit Kürbis und Speck

Thema:	ein schnelles Abendessen oder auch eine gute Vorspeise
Saison:	„Kürbiszeit“
Besonderheit:	uns ist dafür der Butternusskürbis am Besten geeignet
Zu Beachten:	kann in „Muffinförmchen“ gemacht werden (evt. auch Muffinblech) oder auch in eigenen hitzebeständigen kleinen Förmchen, in denen das Gericht auch als Vorspeise serviert werden kann.

Zutaten / Einkaufsliste

(für 12 Muffins)

1 Pkg.	Blätterteig
100 g	Speck (Knoblauchspeck)
1	rote Zwiebel
200 g	Butternusskürbis
1	Fühlingszwiebel
2	Eier
125 g	Sauerrahm
150 g	Schafkäse
n.B.	Salz, Pfeffer und Knoblauch
n.B.	Öl



Zubereitung:

Für die Füllung:

Den Speck und den roten Zwiebel klein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebel darin anrösten. Den geraspelten Kürbis, sowie den in Ringe geschnittenen Fühlingszwiebel unterrühren und kurz weiterrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier, Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Knoblauch, sowie 2/3 des Käses mit der Füllung vermischen.

Für die Muffins:

Blätterteig in 12 gleich große Stücke teilen und im Muffinblech (oder geeigneten Förmchen) verteilen / auslegen – den überstehenden Blätterteig nach Innen einklappen. Mit der Gabel einstechen und die Füllung in die 12 Förmchen aufteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei ca. 160°C Heißluft ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Anmerkung:

Wer keinen Schafkäse mag, oder keinen zur Hand hat, kann auch geriebenen Käse, oder Käse nach Wahl verwenden.

Gutes Gelingen und Guten Appetit