

Deftiges aus dem Ofen: Kräuter-Käse-Küchlein mit Kürbis



Luftig leicht...

Frisch aus dem Ofen schmecken Küchlein bzw. Muffins am besten. Statt süßer Muffins gibt ´s heute ein Rezept mit pikant würzigem Inhalt.

Natürlich sollte es ein kräftiger und reifer Käse sein, der in den Teig eingearbeitet wird. Dann kommt sein Charakter auch beim Genuss voll zur Geltung. Hier die Rezeptur:

Zutaten

Zutaten für eine 12er Muffinform

- 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- 30 g Stärke
- 150 g reifer Bergkäse, fein gerieben

- 50 g Kräuterfrischkäse
- 50 ml Milch
- 50 g Kürbis, fein geraspelt
- 50 g flüssige Butter (plus etwas zum Ausfetten der Muffinform)
- 2 Eier (Größe L)
- 1-1,5 TL Backpulver
- etwas Rosmarin, fein gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Muffinform mit etwas flüssiger Butter fetten.
3. Das Backpulver mit dem Mehl, Stärke, Salz und Pfeffer gründlich vermischen.
4. In einer Schüssel die Milch, Frischkäse, Kürbisraspel, Butter, Eier und Rosmarin verrühren.
5. Dann das Mehlgemisch sorgfältig unterheben.
Die Käsemasse 2/3 hoch in die Muffinform einfüllen.
6. Im Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Tipp: Die Küchlein schmecken warm am Besten. Wer will, gibt noch etwas fein geschnittene, getrocknete Tomaten und Basilikum in den Teig.

Außerdem: Je kräftiger der Käse, umso rassiger schmecken die Küchlein.