

## Kräuter-Käse-Küchlein mit Kürbis



### 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.