

# Mmmh – pikante Muffins!

In der kalten Jahreszeit liebt es Fessie ganz besonders zu backen. Leckere Kuchen, kleine Kekse oder köstliche Muffins. Die sehen hübsch aus und sind schnell und einfach zu machen. Fessies

Geheimrezept sind mal nicht süße, sondern pikante Muffins mit Frischkäse. Die musst du unbedingt ausprobieren! Also, nichts wie ran an die Schüssel!

**Noch pikanter?!  
Statt mit Frischkäse  
kannst du die Muffins auch  
mit Ziegenkäse backen.  
Aus einer 200-g-Rolle  
schneidest du dir  
12 Scheiben.**

## Das brauchst du zum Backen:

200 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
100 g Butter + Butter zum Einfetten  
200 g Saure Sahne  
1 Teelöffel Salz  
2 Eier  
1 Packung Frischkäse (200 g)  
Zum Dekorieren nach dem Backen: Tomaten, Kräuter

1 Muffinform oder  
12 Backförmchen  
aus Papier



Den Backofen schon mal auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Mulden einer Muffin-Form oder die Papierförmchen gut mit Butter einfetten.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur auf dem Herd schmelzen. Abkühlen lassen und mit der Sahne vermischen.

Die Eier und das Salz unter die Butter-Sahne-Mischung rühren. Dann das Mehl unterheben.

Je 1 Esslöffel Teig pro Förmchen einfüllen, dann je einen Esslöffel Frischkäse darauf geben und wieder mit 1 Esslöffel Teig bedecken und glatt streichen. Jetzt die Muffins im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 15–20 Minuten backen.

Die fertig gebackenen Muffins aus der Form lösen und etwas abkühlen lassen. Mit Tomatenscheiben und Kräutern belegen, warm oder kalt servieren!

## Was sagst du dazu?

Muffins mal nicht süß – wie ist Fessies Geheimrezept bei dir angekommen? Schick uns deine Meinung: [services@fes-frankfurt.de](mailto:services@fes-frankfurt.de), Betreff „Fessies Muffins“.



**Fessies Tipp:**  
Keine Muffin-Form im Haus? Nimm Muffin-Förmchen aus Papier, am besten immer zwei. Dann sind die Förmchen stabiler.