



## Olivenmuffins mit Schafskäse

Autor des Rezepts: Peter



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

Fett und Mehl für die Form

-

70 g entsteinte schwarze Oliven

-

200 g Schafskäse

-

250 g Mehl ( Type 1050 )

-

1 EL gehackte Rosmarin

-

2 1/2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

Salz - Pfeffer aus der Mühle

-



1 Ei - 80 ml Olivenöl

-

300 g Naturjoghurt

---

### Zubereitungsanweisung

1.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben

2.

Die Oliven in dünne Scheiben schneiden. 150 g Schafskäse in Würfel schneiden, den restlichen Käse zerkrümeln. Das Mehl mit den Oliven, dem Rosmarin, dem Backpulver, dem Natron, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel vermischen.

3.

Das Ei in einer zweiten Schüssel leicht verquirlen, das Öl und den Joghurt unterrühren.

4.

Die Eimasse zur Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

5.

Die Hälfte des Teigs in die Vertiefungen der Muffinform füllen und je 1 Käsewürfel darauf setzen. Den restlichen Teig darauf verteilen und den restlichen Käse darüber streuen.

6.

Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

7.

Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

8.

Die Muffins aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.



## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	