

Mini-Muffins mit Mangold und Brie



- 150 g Mangold (alternativ Spinat) waschen und hacken.
Die Stiele extra klein schneiden und 4 Minuten dämpfen.
Die Blätter dazu geben und nochmal eine 1 Minute weiterdämpfen.
Anschließend den Mangold in einem sauberen Geschirrtuch gut ausdrücken.
- 190 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL geriebenem Parmesan
1 Prise Salz
1 gehäuften Msp. ger. Muskat
175 ml Milch
1 Ei
25 g zerlassene Butter
- mit
und
mischen. In einer extra Schüssel
und
miteinander verquirlen.
Anschließend mit der Mehlmischung verrühren.
Den Mangold und
75 g Brie oder Camembert klein geschnitten dazu geben und alles leicht vermengen.
Nicht zu kräftig rühren, damit die Muffins nicht zu weich werden.
Der Teig darf ruhig ein paar Klümpchen enthalten.
Den Backofen auf 190°C vorheizen.
Eine Mini-Muffinform (24 Stück) oder eine Muffinform (12 Stück) mit Butter einfetten. Den Teig in die Vertiefungen füllen und mit
1 EL geriebenem Parmesan bestreuen. Die Muffins ca. 15 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind.