



SPITZKOHL-PARMA-MUFFINS MIT WACHOLDER

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Hefeteig für etwa 12 Stück:

200 g Weizenmehl
175 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
1 gehäuften TL Salz
200 ml lauwarmes Wasser
50 ml Speiseöl

Füllung:

300 g Spitzkohl
1 rote Zwiebel
1 EL Speiseöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
150 g Crème fraîche
50 g geraspelter Käse (z. B. Emmentaler)
1 Ei
100 g Parmaschinken
3 Wacholderbeeren

- 1** Mehl in eine Rührschüssel geben, Hefe darauf bröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2** Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3** Für die Füllung Spitzkohl und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse etwa 5 Minuten dünsten. Mit Wacholder (durch die Gewürzmühle drehen), Salz und Pfeffer würzen, anschließend abkühlen lassen.
- 4** Crème fraîche, Käse und Ei verrühren. Abgekühltes Gemüse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (etwa 60 x 30 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten 1 cm Rand frei lassen. Parmaschinken auf der Füllung verteilen und Platte von der langen Seite her eng aufrollen. Rolle in 12 Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in die Muffinmulden legen. Käse darauf streuen.
- 6** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 35 Minuten sind die Muffins fertig gebacken.
- 7** Muffins 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend lauwarm servieren.