

# Tomaten Muffins



Zutaten für 10 Personen:

Hefeteig:

500g Buurebrot Mehl  
1 TL Salz  
20 g Hefe  
100 g Butter  
2 dl Milch  
1 Ei

20 kleine feste Tomaten  
etwas Salz

Füllung:

1-2 Lauchstengel  
300 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)  
1 dl Crème fraiche  
50 g geriebener Sbrinz  
1 Bund Rucola  
4 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Mehl, Salz und Hefe mischen, Butter bei kleiner Hitze schmelzen  
Ei verklopfen und alle Flüssigkeiten begeben.  
Mit dem Knethacken auf mittlerer Stufe zu einem Teig verrühren.  
Den Teig in gebutterte und ausgemehlte Muffinsformen abfüllen (etwa 1/3 der Muffinsform füllen).

30 Minuten gehen lassen.

Den Tomaten einen Deckel abschneiden, sie aushöhlen und innen würzen.

Den Lauch waschen, in feine Streifen schneiden und im Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und abkühlen lassen.

Den Rucola und den Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten der Füllung mischen, würzen und die Tomaten damit füllen.  
Den Deckel wieder aufsetzen.

Tomaten in den aufgegangenen Teig setzen und leicht hineindrücken.

Die Muffins 10 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Ofen backen, die Hitze auf 180° C reduzieren und noch ca. 20 Minuten fertig backen.