

gefüllte Laugen-Muffins mit Obazda:

von Sibylle Hansen www.einfachkochenundbacken.de beraterin-hansen@web.de

Zutaten Laugen-Muffins:

- 12 Laugenstangen (TK Ware)
- 2 Weißwürste
- 1 dickere Scheibe Leberkäse
- süßer Senf

Zutaten Obazda:

- 1 kleine Zwiebel (Schalotte)
- 125 g Camembert
- 200 g Frischkäse
- 40 g Butter, weich
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Kümmel, ganz (optional)

Zubereitung:

Die Laugenstangen zum Auftauen auf die Backmatte legen. In der Zwischenzeit die Weißwurst pellen und jeweils in drei Stücke teilen. Den Leberkäse ebenfalls in große Würfel schneiden.

Für den Obazda die Zwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern.

Camembert, Frischkäse, Butter, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und nach geschmack einen Teelöffel Kümmel hinzufügen und 5 Sek./ Stufe 5 vermengen.

Backofen auf 180-190°C Grad Umluft vorheizen.

Die aufgetauten Laugenstangen auf der Backmatte etwas plattdrücken und dann die beiden Enden leicht übereinander schlagen, das eine Vertiefung entsteht. In die Mulde etwas süßen Senf geben, ein Stück Weißwurst oder Leberkäse und dann die Enden nach hinten über die Füllung klappen und etwas andrücken, das die "Kugel" geschlossen ist.

Mit den restlichen Laugenstangen genauso verfahren, alle Teigkugeln in die Muffinform legen und mit groben Salz bestreuen. (Liegt immer ein Päckchen in den TK Kartons bei den Laugenstangen)

Muffinblech auf den Rost, auf mittlerer Höhe, in den Backofen geben und ca. 30 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, mit dem Obazda und nach Geschmack mit Radieschen oder Rettich servieren.



Sibylle Hansen selbstständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn
Eichenweg 55, 33178 Borchen, **Mobil: 0175 2454 082** **Mail:**
beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de