

Zupfbrot Muffins mit Käse und Kräuterbutter

Zutaten für 16 Zupfbrot Muffins:

Für den Hefeteig:

- 600 g Weizenmehl
- 200 ml Wasser (lauwarm)
- 100 ml Milch (lauwarm)
- 50 ml Olivenöl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz



Für die Füllung:

- 100 g Butter (weich)
- 1 EL gehackte Kräuter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 100 g geriebener Käse

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zupfbrot Muffins einfach backen

1. Bereite als erstes den Hefeteig zu: Verknete dazu alle Zutaten miteinander und lasse den Teig abgedeckt für mindestens 1 Stunde ruhen. (*Thermomix: 3 Min. / Knetstufe*)
2. Verrühre für die Füllung die Butter mit den gehackten Kräutern. Schäle den Knoblauch und presse ihn zur Butter. Würze die Kräuterbutter mit etwas Salz.
3. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Rolle den Hefeteig dünn zu einem Rechteck aus.
4. Bestreiche den Hefeteig mit der Kräuterbutter und verteile den Käse darauf.
5. Rolle nun den Teig von der langen zur gegenüberliegenden Seite auf.
6. Schneide die Rolle in 16 gleich große Stücke. Verteile sie auf die gefetteten Mulden

einer Muffinform.

7. Backe die Kräuterschnecken für 30 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

