

Lauch-Küchlein mit Walnüssen

Zutaten | 12 Portionen

| Füllung: | |
|-------------|-----------------------------------|
| 200 g | Porree (Lauch) |
| 100 g | getrocknete Tomaten in Öl |
| 1 | Schalotte |
| 50 g | Walnüsse |
| 1 EL | Speiseöl |
| 100 g | gewürfelter geräucherter Schinken |
| 200 g | Schmand |
| 200 g | Sahneschmelzkäse |
| 1 | Ei Größe M |
| 1 EL | Speisestärke |
| | Salz, Pfeffer |
| ½ TL | gemahlener Rosmarin |
| Teig: | |
| 200 g | Weizenmehl Typ 405 |
| 2 gestr. TL | Backpulver |
| 125 g | Crème fraîche Kräuter |
| 4 EL | Vollmilch |
| 4 EL | Speiseöl |
| ½ TL | Salz |

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Porree längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Walnüsse grob hacken.
- Die Muffinform einfetten.
- Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse und die Schinkenwürfel ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, anschließend etwas abkühlen lassen.
- Schmand, Schmelzkäse, Ei und Speisestärke in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

-
- Gemüsemasse und Walnüsse unterheben und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
 - Alle Teigzutaten in einer Rührschüssel mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
 - Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleichgroße Stücke teilen.
 - Jedes Stück zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 12 cm drücken und in eine Mulde des Muffinsblechs legen.
 - Füllung auf die Muffinmulden verteilen und die Muffins in ca. 30 Minuten goldbraun backen.
 - Küchlein 10 Minuten in der Form stehen und abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 115,9 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 293 kcal | 21,3 g | 18,4 g | 8,15 g | 178 mg |