

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