

Buttermilch-Spinat-Käse-Speck-Muffins



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

250 ml Buttermilch
200 ml Pflanzenöl
250 g Mehl
1 Ei
70 g Spinat (2 Zwutschgerl)
75 g Käse
75 g Speck (wer möchte)
1 kl Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL Backpulver

Zubereitung:

Spinat und Zwiebel anrösten, Buttermilch, Ei und Öl verrühren. Danach Mehl dazu rühren. Spinat-Zwiebel-Mischung hineingeben, würzen und würfelig geschnittener Käse einrühren. Ich habe Cheddar Käse genommen. Wer möchte gibt auch noch Speckwürfel dazu. Das ganze in ein befettetes Muffin Blech füllen. Bei 180C ca 15-20 min backen.

Erbswurstsuppenpulver

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

[Erbswurstpulver](#)

Zwiebelkuchen – Variationen –



Foto von Alexandra Böhm – Rezept Nr. 1

1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und ausprobiert von Alexandra Böhm

Zutaten Hefeteig:

250 g Mehl

1 verquirltes Ei

50g Butter

1/8 l Milch (lauwarm)

Prise Salz

15 g frische Hefe

Prise Zucker

Zutaten Auflage:

1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)

125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck

70 g Butterschmalz

4 Eier

2EL gehäuftes Mehl

200 g Sahne, richtig kalt

200 g saure Sahne

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kümmel ganz

Zubereitung:

Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.

Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen ☐



Foto von Mareike Blunt – Rezept Nr. 2

2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

Zutaten für Durchmesser 28:

260g Mehl
175g kalte Butter
4 Eier
Salz
Pfeffer
1 TL ganze Kümmel
800g geschälte Zwiebeln
150g Räucherspeck
200g saure Sahne

Zubereitung:

260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte

Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben