



Kartoffel Bärlauch Muffins

Zutaten für den Teig

- 250 g Kartoffeln
- 300 g Mehl Typ 550
- 20 g frische Hefe
- 100 ml Buttermilch
- 1 TL Salz & 1 Prise Zucker

Zutaten für die Füllung

- 50 g Pinienkerne
- 2 Eßl Bärlauchpaste
- 80 g weiche Butter
- Salz & Pfeffer

Außerdem

- 1 Ei
- 12 Papierförmchen für Muffin



Zubereitung

Die Kartoffeln im Wasser weichkochen. Wenn sie gar sind, abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Mehl mit dem Salz und der Prise Zucker mischen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln und mit etwas lauwarmen Wasser auflösen. Die Buttermilch, die Kartoffeln und die Hefe in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten. Den Teig anschließend abdecken und auf die Seite stellen.

Für die Füllung die Pinienkernen in einen Mörser geben und etwas zerstampfen. Die Bärlauchpaste, die Butter, eine gute Prise Salz und etwas Pfeffer dazugeben und alles gut zu einer Paste zerstampfen.

Ein Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen und auf die Seite stellen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Hefeteig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Paste oben aufstreichen und den Teig anschließend von der Längsseite her aufrollen. In der Mitte die Rolle teilen und anschließend die zwei Hälften in jeweils 6 Stücke schneiden. Die Hefeteigrollen in die Muffinförmchen setzen und mit dem verquirlten Ei gut einpinseln. Das Gebäck in den Backofen auf die zweite Schiene von unten schieben und 15 Minuten backen. Wenn es dunkel wird mit Backpapier abdecken. Nach dem Backen erst 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend auf einem Gitter abkühlen.