St. Mang Limburger Happen aus der Muffinform

Gefüllt in zwei Varianten: grüner Spargel, Zwiebel, Birne, Honig und Rosmarin getoppt mit Walnüssen oder Lauch, Pilze, Preiselbeeren und Thymian getoppt mit Sonnenblumenkernen

Zutaten (für 12 Muffins)

Für die Muffins

125 g St. Mang Limburger
1 Rolle Blätterteig

Für die Füllung – Variante 1

3 Stangen grüner Spargel
1 Schalotte
½ kleine Birne
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 TL Honig
1 Zweig Rosmarin
6 Walnusskerne, zum Garnieren

Für die Füllung – Variante 2

½ Stange Lauch
4-5 braune Champignons
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer
6 TL Preiselbeeren
2 Zweige Thymian
2 EL Sonnenblumenkerne, zum Garnieren

Besonderes Zubehör: Muffinblech für 12 Muffins

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Mulden der Muffinform einfetten.
2. Limburger Käse längs halbieren. Hälften auf die Schnittfläche legen und erneut längs halbieren. Jedes Viertel in 3 Stücke schneiden. Blätterteig in 12 gleichgroße Rechtecke schneiden und alle Mulden mit je einem Teigstück auskleiden.
3. Für **Variante 1** grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Schalotte schälen und würfeln, Birne ebenfalls fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Spargel zusammen mit Schalotten 2-3 Minuten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würfeln. Birne untermischen. Die Hälfte der Gemüsemischung gleichmäßig auf 6 ausgekleidete Mulden verteilen und je 1 Stück Limburger daraufsetzen. Restliche Gemüsemischung darüber verteilen und mit Honig beträufeln. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, Walnüsse hacken und beides über die Muffins streuen.

   Für **Variante 2** Lauch putzen, Enden abschneiden und Stange in Ringe schneiden. Champignons putzen und fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Lauch zusammen mit Pilzen 2-3 Minuten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Gemüsemischung gleichmäßig auf 6 ausgekleidete Mulden verteilen und je 1 Stück Limburger daraufsetzen. Restliche Gemüsemischung darüber verteilen und mit Preiselbeeren toppen. Thymian vom Zweig zupfen und mit Sonnenblumenkernen über die Muffins streuen. Muffinform auf den Ofenrost stellen und auf mittlerer Schiene im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com