

Filoteig-Muffins mit Käse und Minitomaten



Apero / Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 Rolle Filoteig 250g**
- 200 g cremiger Käse wie Schafskäse, Feta oder Tom**
- 1 EL Honig**
- 200 g Crème fraîche**
- 12 kleine Tomaten**
- Butter**
- 6 TL Paniermehl**
- Salz**
- Pfeffer**

- Salat als Beilage**

Zubereiten

- a Filoteig aus dem Kühlschrank nehmen und ungeöffnet Zimmertemperatur annehmen lassen.
- b 200 g cremiger Käse zusammen mit 1 Esslöffel Honig und 200 g Crème fraîche gut vermischen.
- c Abschmecken nach belieben mit Salz und Pfeffer.
- d Die 12 kleinen Tomaten waschen und ev. Stiele entfernen.
- e 6 Muffinformen mit Butter einfetten.
- f 2 Esslöffel Butter schmelzen.
- g Filoteig auspacken und 3 dünne Blätter aus der Packung nehmen. Restlicher Teig wieder Luftdicht abschliessen.
- h Die Teigblätter längs und quer schneiden, so dass 4 Quadrate entstehen. Die total 12 Teigblätter mit flüssigem Butter bepinseln und je 2 Blätter in die Muffinformen versetzt aufeinanderlegen.
- i Je Muffin ein Teelöffel Paniermehl verteilen.
- k Die Käse-Crème fraîche Mischung auf die Muffins verteilen.
- l Je 2 kleine Tomaten pro Muffin darauf verteilen.
- m Im vorgeheizten Ofen bei 175° Umluft ca. 15 - 20 Minuten backen.

- n Servieren zusammen mit Salat oder solo als Vorspeise.