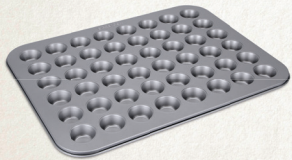


Backform Muffin-Konfekt



Art.-Nr. 661110



STÄDTER®

Knäckebrot-Körbchen mit zweierlei Füllungen

ERGIBT 48 KNÄCKEBROT-KÖRBCHEN | ARBEITSZEIT: CA. 45 MIN. | BACKZEIT: CA. 15 MIN.

Zutaten für die Knäckebrot-Körbchen: 4 EL Sesam, 2 EL Leinsamen, 2 EL gehackte Kürbiskerne, 2 EL Sonnenblumenkerne, 2 EL Haferflocken, 1 TL Salz, ½ TL Paprikapulver, 100g Speisestärke, 150ml heißes Wasser, 1EL Fenchelsamen, 1EL Kümmelsamen, 3 EL Rapsöl | **Zutaten für die Speckfüllung:** 150g Frischkäse, 1 Becher Crème fraîche, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 100g Schinkenspeck fein gewürfelt | **Zutaten für die Sour Cream:** 150g Frischkäse, 1 Becher Saure Sahne, 1 TL Senf, ½ Knoblauchzehe, 1 kleine Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung der Knäckebrot-Körbchen:

Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Salz, Paprikapulver und Speisestärke miteinander mischen und im Mixer zerkleinern. Das Wasser dazu geben, gut durchrühren und für ca. 10 Minuten quellen lassen. Je nach Konsistenz noch etwas Stärke oder Mehl einstreuen. Fenchel und Kümmelsamen mit dem Mörser etwas zerkleinern und zusammen mit dem Öl dazu geben. Kurz durchrühren und den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Kreisausstecher (Ø ca. 4-5 cm) Kreise ausstechen, in die Muffin-Konfektform legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 15 Min. knusprig backen.

Zubereitung der Speckfüllung:

Frischkäse, Crème fraîche und Senf miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schinkenspeck anbraten, gut abkühlen lassen und unter die Frischkäsemasse rühren. Die Füllung mit einem Spritzbeutel in die Knäckebrot-Körbchen geben und servieren.

Zubereitung der Sour Cream:

Frischkäse, Saure Sahne und Senf miteinander verrühren. Knoblauch, Zwiebel und Petersilie fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel geben und die Knäckebrot-Körbchen damit füllen.

