



Schinkenmuffins

Nährwerte pro Portion: Eiweiss 7 g, Fett 4 g, Kohlenhydrate 7 g, 90 kcal

Beim Apéro, auf einem Buffet oder als Party-Fingerfood sind Muffins mit Schinkenwürfelchen und Schnittlauch in einem Dinkelteig ein attraktives salziges Gebäck.

Zutaten

Salziges Gebäck
Ergibt 12 Stück

für 1 Muffinblech à 12 Stück à 7 cm Ø

- 150 g** gekochtes Rollschinkli
- 5** Eier
- 2,5 dl** Milch
- 100 g** Dinkelmehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl für die Form
- 1 Bund** Schnittlauch

So gehts

Zubereitung: ca. 15 Minuten
Ruhen lassen: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 20 Minuten

Gesamt: 50 Minuten

Schinkli in Würfelchen schneiden. Eier, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer mit dem Schwingbesen zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Vertiefungen im Muffinblech mit Öl bestreichen. Im Ofen ca. 5 Minuten erhitzen. Schnittlauch fein hacken. Schinkenwürfelchen in die Vertiefungen füllen. Teig bis 1 cm unter den Rand in die Vertiefungen des Muffinblechs füllen. Mit Schnittlauch bestreuen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Warm servieren.

Rezept: Philipp Wagner

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/schinkenmuffins>

GERÖSTETE WEINTRAUBEN

1 PORTION

Eine intensive Interpretation von Käse und Weintrauben – unser Rezept für geröstete Weintrauben wird den zeitlosen Trick, Weintrauben auf Ihr Käsebrett zu legen, auf ein neues Niveau bringen. Das Rösten der Trauben intensiviert ihre Süße und verändert ihre Textur, während Salz, Pfeffer, rote Zwiebeln und Estragon den Traubengeschmack in eine herzhaftere Richtung lenken.

ZUTATEN

- 175 g schwarze Trauben
- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- ~~klein 1 Handvoll frischer Estragon~~

VORBEREITUNG

Vorbereitung

1. Die Weintrauben halbieren, die Zwiebel fein hacken und in eine ofenfeste Form geben
2. ~~Den Estragon fein hacken und darüber träufeln~~
3. Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl bestreuen
4. Geben Sie die Weintrauben für etwa 10-15 Minuten in den Ofen bei ca. 180–200 °C (Umluft).



Thurgauer Süssmost-Creme

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

🕒 Kühl stellen: ca. 1 Std.

🌱 vegetarisch

Portion (1/4): 300 kcal, F 15 g, Kh 34 g, E 8 g

Zutaten

für 10 Personen

2.5 Bio-Zitrone
12.5 dl Apfelsaft
2.5 EL Maizena
10 frische Eier
175 g Zucker

2.5 dl Rahm

Und so wirds gemacht:

1. Von der Zitrone wenig Schale in eine Pfanne reiben, Saft von ^{2.5} einer Hälfte dazupressen. Apfelsaft, Maizena, Eier und Zucker begeben, mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.

Tipp: Mit Schlagrahm und Zimt verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Creme 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gewusst wie: Damit beim Auskühlen der Creme keine Haut auf der Oberfläche entsteht, eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen.
