

# APERITIF-MINI-MUFFINS

Für 24 Stück



## Zutaten

100 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
100 g Sbrinz AOP gerieben  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 Eigelb  
100 g saurer Halbrahm  
4 Esslöffel Milch  
100 g Rüebli  
1 Eiweiss  
½ Teelöffel Salz  
24 Oliven entsteint, insgesamt ca. 70 g

## Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver in eine grosse Schüssel sieben. Den Sbrinz beifügen und alles kräftig pfeffern.
2. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Halbrahm und der Milch verrühren.
3. Die Rüebli schälen und auf einer Bircherraffel fein reiben. Zur Ei-Rahm-Mischung geben.
4. Ein Mini-Muffinblech mit Butter austreichen und mit Mehl austäuben oder die Vertiefungen mit Backkapseln auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen.
6. Die Rüebli-Rahm-Masse zur Mehl-Käse-Mischung geben und alles gut verrühren. Den Eischnee unter die Masse heben. Den Teig in die vorbereiteten Formen verteilen, in die Mitte jedes Muffins eine Olive setzen und leicht in den Teig drücken.
7. Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten backen.

**Tipp:** Diese Mini-Muffins können sehr gut im Voraus gebacken werden. Gut verpackt bleiben sie einen Tag wunderbar frisch, oder man friert sie ein. Nach dem Auftauen kurz im Ofen aufbacken und noch lauwarm oder abgekühlt servieren.