

Kürbiskern-Küchlein

mit Kürbiskern-Schinken

Was du dazu benötigst

Für den Germteig:

100g Kürbiskern-Schinken
150ml Milch
60g Butter
325g Mehl
30g Zucker
20g Germ, frisch
100g Käse, geräuchert
50g Kürbiskerne, geröstet & gesalzen
Etwas Salz

Für die Füllung:

100g Kürbiskern-Schinken
Etwas Kräuter-Frischkäse



Zubereitung

Milch und Butter in einem Topf erhitzen und den Germ darin auflösen.

Salz, Zucker und Mehl in einer Schüssel gut vermengen, die Milchmischung hinzufügen und ein paar Minuten zu einem glatten Teig kneten. Danach zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Kürbiskern-Schinken und den Käse in Würfel schneiden.

Den Germteig flach drücken, Käse, Kürbiskern-Schinken und Kürbiskerne darauf verteilen und den Teig ein paar Mal zusammenfalten.

Nun den Teig in 12 Stücke teilen, kleine Kugeln formen und in einer Silikonform (z.B. Muffinform) im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

Die ausgekühlten Küchlein mit einem Messer auseinanderschneiden und mit Kräuter-Frischkäse und frischem Schinken füllen und garnieren.

Tipp

Anstelle einer Muffinform kann jede Silikon-Backform mit kleinen Mulden verwendet werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

55 Minuten

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach

