Spinat-Muffins mit Ricotta

Noch ein Rezept für das Party-Buffet gesucht? Mit den Spinat-Muffins mit Ricotta liegt man garantiert richtig und die Gäste werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

600 g	Butter (zerlassene)
200 ml	Milch
2 Stk.	Eier
280 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron
2 EL	Zucker
0.5 TL	Salz
260 g	Ricotta
60 g	Parmesan (gerieben)
3 EL	Pinienkerne
160 g	Spinat (tiefgefrorenen)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die Spinat-Muffins mit Ricotta zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Spinat auftauen lassen, klein hacken und gründlich abtropfen lassen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Die Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Fett!) anrösten lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Milch, Eier und Butter verquirlen.

3. Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen und mit der Eiermasse vermengen. Gut verrühren. Nach und nach den Spinat, Parmesan, Ricotta und die Pinienkerne unterheben.

4. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen, noch warm anrichten oder zuerst abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp

Die Spinat-Muffins mit Ricotta nach Belieben mit ein wenig fein gehacktem Knoblauch verfeinern.