BACON & BÄRLAUCH MUFFINS

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 1 STUNDEN 00 MINUTEN

ZUTATEN

BACON-MUFFINS:
250g gewürfelter Bacon
2 Eier
75g Butter
150ml Milch
250g Mehl
2TL Backpulver
2TL geräuchertes Salz
(z.B. "Smoke" von Falksalt)
Prise Zucker

BACON-FROSTING:
300g Frischkäse Natur
100g Creme Legére
50g Butter
3TL Ahornsirup
1-2 TL geräuchertes Salz
(z.B. "Smoke" von Falksalt)
4 Scheiben Bacon

BÄRLAUCH-MUFFINS:
50g frischer Bärlauch
2 Eier
75g Butter
150ml Milch
250g Mehl
2TL Backpulver
2TL Bärlauchsalz
(z.B. von Falksalt)
Prise Zucker

BÄRLAUCH-FROSTING:
300g Frischkäse Natur
100g Creme Legére
50g Butter
10g frischer Bärlauch
1 Knoblauchzehe
1TL Zucker
1TL Bärlauchsalz
(z.B. von Falksalt)

1. Ofen auf 200°C vorheizen

2. Für die Baconmuffins sowohl gewürfelten Bacon, als auch Baconscheiben in einer großen Pfanne braun anbraten. Anschließend Baconscheiben von Würfeln trennen und beides Beiseite stellen. Eier mit weicher Butter und Milch verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend gewürfelten Bacon unterheben und gut vermischen. Muffinbackform mit Muffinförmchen auskleiden und je 1 EL Teig hinein fließen lassen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen

3. Für das Bacon Frosting Frischkäse, Creme Legére, weiche Butter, Ahornsirup und geräuchertes Salz verrühren und im Kühlschrank fest werden lassen

4. Für die Bärlauchmuffins den frischen Bärlauch waschen und klein hacken, anschließend Beiseite stellen. Alle weiteren Zutaten wie oben zusammen rühren, Bärlauch unterheben und ebenfalls in Muffinformen füllen. 25 Minuten goldbraun backen

5. Für die Bärlauchcreme alle Zutaten (Knoblauch bitte durch eine Knoblauchpresse geben) zusammen mischen und ebenfalls bis zum Servieren im Kühlschrank fest werden lassen

6. Sobald die Muffins gebacken und abgekühlt sind, kann das jeweilige Frosting in einen Spritzbeiutel gegeben und auf die herzhaften Küchlein gespritzt werden. Anschließend werden die vorhin gebratenen Baconscheiben in Stücke gerissen und zusammen mit etwas von dem geräucherten Salz auf den Baconcupcakes drapiert. Bärlauchcupcakes können mit z.B. herausgefallenen Bärlauchknospen oder etwas übrig gebliebenem, gehacktem Bärlauch, sowie groben Salzplättchen verziert werden

NOTIZEN