Monika Nagls Rezept: Bärlauch-Zupfbrot-Muffins

Bis 15 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Teig:** Hefeteig kneten und an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
2. **Rollen:** Den Teig dünn rechteckig ausrollen. Mascarpone mit Bärlauch und Gewürzen verrühren und den Teig komplett damit bestreichen.
3. **Schichten:** Den Teig in Quadrate schneiden (etwa so groß wie die Öffnung deiner Muffinform). 3–4 Quadrate übereinanderstapeln und hochkant in die gefetteten Muffinförmchen setzen und Pizza & Pasta Käse darüber geben.
4. **Backen:** Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten backen, bis die Spitzen knusprig sind.

Zutaten

Hefeteig

- 500g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 250ml lauwarme Milch
- 50g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Füllung

- 200g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 Bund frischer Bärlauch (fein gehackt)
- Salz, Pfeffer

Finish

- Nach Belieben GOLDSTEIG Pizza & Pasta Käse