

# Leberkäsemuffins

(für 4 Personen):



---

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Hefe
- 100 g weiche Butter
- 300 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker



- 200 g Leberkäse, gewürfelt
- 150 g Bergkäse, gewürfelt
- 2 EL Senf
- 4 EL Röstzwiebeln
- 1 TL Backpulver

- aus Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Butter und Wasser einen Hefeteig herstellen, gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
- eigroße Stücke abtrennen
- den Leberkäse und Bergkäse in kleine Würfel schneiden
- mit Senf und Röstzwiebeln mischen und abschmecken
- Teigstücke rund ausrollen und ca. 1 EL Wurstmasse draufgeben, den Teig darüber zusammenfalten
- mit der Naht nach unten in die gefettete Muffinform geben und erneut gehen lassen
- Natron in 1 Tasse heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen
- sind die Muffins aufgegangen, dann mit Natronwasser bestreichen und mit grobem Salz bestreuen
- ca. 30 min bei 180°C goldbraun backen