



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Happen aus der Muffinform mit St. Mang Limburger 40%

 45 Minuten  12 Portionen  Einfach



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
1 Rolle Blätterteig

Füllung Variante 1:

3 Stangen grüner Spargel
1 Schalotte
½ kleine Birne
1 TL Olivenöl
2 TL Honig
1 Zweig Rosmarin
6 Walnusskerne
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Mulden der Muffinform einfetten.
2. Den Limburger längs halbieren. Hälften auf die Schnittfläche legen und erneut längs halbieren. Jedes Viertel in 3 Stücke schneiden. Blätterteig in 12 gleichgroße Rechtecke schneiden und alle Mulden mit je einem Teigstück auskleiden.
3. Grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Schalotte schälen und würfeln, Birne ebenfalls fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Spargel zusammen mit Schalotten 2-3 Minuten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birne untermischen. Die Hälfte der Gemüsemischung gleichmäßig auf 6 ausgekleidete Mulden verteilen und je 1 Stück Limburger daraufsetzen. Restliche Gemüsemischung darüber verteilen und mit Honig beträufeln. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, Walnüsse hacken und beides über die Muffins streuen.





St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Happen aus der Muffinform mit St. Mang Limburger 40%

 45 Minuten  12 Portionen  Einfach



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
1 Rolle Blätterteig

Füllung Variante 2:

½ Stange Lauch
5 Champignons
1 TL Olivenöl
6 TL Preiselbeeren
2 Zweige Thymian
2 EL Sonnenblumenkerne
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Mulden der Muffinform einfetten.
2. Den Limburger längs halbieren. Hälften auf die Schnittfläche legen und erneut längs halbieren. Jedes Viertel in 3 Stücke schneiden. Blätterteig in 12 gleichgroße Rechtecke schneiden und alle Mulden mit je einem Teigstück auskleiden.
3. Lauch putzen, Enden abschneiden und Stange in Ringe schneiden. Champignons putzen und fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Lauch zusammen mit Pilzen 2-3 Minuten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Gemüsemischung gleichmäßig auf 6 ausgekleidete Mulden verteilen und je 1 Stück Limburger daraufsetzen. Restliche Gemüsemischung darüber verteilen und mit Preiselbeeren toppen. Thymian vom Zweig zupfen und mit Sonnenblumenkernen über die Muffins streuen. Muffinform auf den Ofenrost stellen und auf mittlerer Schiene im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

