

## AgroMarketingThurgau



### Tomatenmuffins

**Zutaten:** 250 g Dinkelvollkornmehl, ½ KL Salz, 1 Päckli Trockenhefe, 50 g Butter, 2 ½ dl Milch, 1 Ei. **Füllung:** 12 kleine Tomaten, 2 Zwiebeln, 200 g Hüttenkäse, 3 EL geriebener Tilsiter, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer. **Zubereitung:** Mehl mit Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen und Milch dazugiessen. Zur lauwarmen Flüssigkeit verquirltes Ei beimischen und alles zum Mehl giessen. Die Masse am besten mit einer Knetmaschine zu einem Teig verrühren. Teig in gefettete oder mit Backpapier belegte Muffinförmchen geben und zirka 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Deckel der Tomaten abschneiden und aushöhlen. Gehackte Zwiebeln mit Hüttenkäse und Tilsiter mischen und würzen. Füllung in die Tomaten geben und diese in den Teig setzen und leicht hineindrücken. Muffins im auf 220° C vorgeheizten Ofen während 10 Minuten backen. Danach auf 180° C reduzieren und weitere 25 bis 30 Minuten fertig backen.  
[www.schlaraffiatg.ch](http://www.schlaraffiatg.ch)  
[www.tafelfreuden-bodensee.ch](http://www.tafelfreuden-bodensee.ch)

