



Mac'n' Cheese Muffins

Mac and Cheese to go gefällig? Mit diesem Rezept ist es möglich. Als Muffin können die, ursprünglich aus Amerika stammenden, Käse-Makkaroni ganz einfach für die Schule, ins Büro oder zu einem Frühlingspicknick eingepackt werden. Mit unserem Farmi-Frischkäse wird der Snack besonders cremig.



Einfach



Zubereitung (ohne Backzeit): 30 Min.

Zutaten

Portionen: 4

- 250 g Makkaroni
- 2 EL Bayernland Goldbutter
- 2 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 60 g Bayernland Farmi Frischkäse
- 200 g Bayernland Rigatello
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Ei

Zubereitung

Schritt 1/7

Makkaroni kochen und abkühlen lassen.

Schritt 2/7

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, das Mehl einrühren, die Milch hinzufügen und zum Köcheln bringen. Den Frischkäse, den geriebenen Rigatello, Salz und Pfeffer hinzugeben und glattrühren. Die Herdplatte ausschalten und die gekochten Makkaroni und das Ei einrühren.

Schritt 3/7

Die Masse in gefettete Muffinförmchen geben und mit geriebenem Rigatello bestreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 25 Min. backen.

Schritt 4/7

Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf rund ausrollen. Den Teig mit einem Pizzaschneider in 8 Pizzastücke schneiden. Die Stücke jeweils mit etwas weicher Butter bestreichen.

Schritt 5/7

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf die Teigstücke legen. Den Teig anschließend zu Hörnchen aufrollen. Die Enden auf beiden Seiten gut zudrücken.

Schritt 6/7

Das Eigelb mit Milch vermischen und die Hörnchen damit bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen.

Schritt 7/7

Für ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.