



Alma Bergkäse Muffin

Zeit: 45 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 6 Personen)

Zutaten für 12 Muffins:

- 1 Zwiebel
- 7 Datteln
- 100 g Babyspinat
- 260 g Dinkelmehl
- 40 g Walnüsse, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 125 g [Alma Bergkäse gerieben](#)

- **80 g** Butter
- **1** Ei
- **250 ml** Milch
- **1 TL** Honig

Topping

- **50 g** [Alma Bergkäse gerieben](#)

Für den Dip

- **100 g** Sauerrahm
- **Prise** Salz
- **2 TL** Zitronensaft

Zubereitung

1. Eine Muffinbackform mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Datteln vom Kern befreien und ebenso klein schneiden. Den Babyspinat waschen und trocken tupfen.
3. Das Dinkelmehl, die Walnüsse, das Backpulver, das Salz und den Bergkäse in eine Schüssel geben. Die Butter gemeinsam mit dem Ei cremig aufschlagen. Die Milch, den Honig und die trockenen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig mixen. Abschließend die Zwiebeln, Datteln und den Babyspinat unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen, mit etwas Bergkäse bestreuen und 20-25 Minuten goldbraun backen.
5. Für den Dip alle Zutaten miteinander vermengen.

Alma wünscht einen guten Appetit!

