

## Käsespätzle-Muffins

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Wartezeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Person (12 Stück)

Niveau: mittel

### Zutaten

#### *Für die Spätzle*

3 Eier

300 g Mehl

100 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5%

1/2 TL Salz

Muskatnuss, frisch gerieben

#### *Für den Guss*

Weihenstephan Butter, für die Form

6 Eier

100 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5%

Salz

Muskatnuss, frisch gerieben

150 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

#### *Für die Garnitur*

2 Zwiebeln

3 EL Mehl

Pflanzenfett zum Frittieren

100 g Bauchspeck

einige Blätter Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung

1. Für die Spätzle die Eier mit dem Mehl und der Milch verrühren. Mit 1/2 TL Salz und Muskat würzen und zu einem zähflüssigen Teig schlagen. Er sollte sehr zäh vom Löffel laufen, aber nicht reißen. Bei Bedarf etwas Mehl oder Milch ergänzen. Ca. 30 Min. quellen lassen.
2. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Etwas von der Spätzlemasse auf einen Spätzlehobel geben und in das kochende Wasser hobeln. Die bald an der Oberfläche schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken, anschließend abtropfen lassen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.
3. Eine 12er-Muffinform mit der Butter einfetten und den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für den Guss die Eier in einen Rührbecher schlagen, mit der Milch verrühren und mit Salz und wenig Muskat abschmecken.
5. Die Spätzle auf die Vertiefungen der Muffinform verteilen, den Guss darübergießen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen für ca. 20 Min. backen.
6. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in feine Ringe hobeln, auf einen Teller geben und mit dem Mehl vermengen; gut durchmischen. In einem Topf mit hohem

Rand reichlich Pflanzenfett erhitzen und die Zwiebelringe darin portionsweise knusprig ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Bauchspeck in sehr feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig auslassen. Anschließend herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Die Muffinform aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, die Spätzle-Muffins aus der Form stürzen. Zum Servieren noch warm mit den Röstzwiebeln, den Speckwürfeln und der Petersilie garnieren.