

## Süßscharfe Strudelmuffins

Zubereitungszeit: 30 Minuten + 25 Minuten Backzeit

Niveau: mittel

### Zutaten für 12 Stück:

1/2 unbehandelte Zitrone  
3–4 Thymianzweige  
100 g gegrillte rote Paprika (Glas oder siehe Tipp)  
1 Lauchzwiebel  
100 g zimmerwarme Weihenstephan Butter  
1 Pck. Strudel- oder Filoteig (4 Blätter à ca. 36 x 42 cm)  
2 EL Semmelbrösel  
1 EL Zucker  
Salz  
2 Eier (M)  
300 g Weihenstephan Cremig & Quarkig Spanische Orange  
30 g Mehl (2 EL)  
Chiliflocken  
1 kleine Handvoll Rucolablättchen

Außerdem:

1 Muffinform mit 12 Mulden

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C vorheizen (Umluft: 160° C). Die Zitrone heiß waschen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Paprika in dünne Streifen schneiden, die Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden, zusammen mit 1 TL Butter kurz andünsten. Zitronensaft, -schale und Thymian zugeben, einkochen, bis der Zitronensaft verdunstet ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Vertiefungen einer Muffinform buttern. Strudel- oder Filoteig in 36 Rechtecke mit je etwa 12 x 14 cm Kantenlänge schneiden. 30 g Butter zerlassen. Die Teigstücke mit wenig Butter einpinseln und mit einer Prise Semmelbrösel bestreuen. Jeweils drei Teigstücke stapeln und in je eine Vertiefung der Muffinform legen, leicht andrücken – die Ränder dürfen oben überstehen.

3. 60 g Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät verquirlen. Die Eier trennen, Eigelbe nacheinander unter die Butter rühren. Weihenstephan Cremig & Quarkig Spanische Orange, Mehl und Paprikastreifen ebenfalls unter die Masse rühren, mit Salz und einer kräftigen Prise Chiliflocken würzen. Eiweiße steif schlagen und unter die quarkige Masse heben.

4. Fluffige Füllung in die Vertiefungen verteilen. Die Muffins auf der zweiten Schiene von unten im Ofen 25 Min. backen. Rucola waschen, dicke Stiele entfernen, die Blättchen trocken schleudern. Strudelmuffins einige Minuten ruhen lassen, auf kleine Teller setzen, mit Rucola garnieren.

### Tipp

Um Paprika selbst zu grillen, den Backofen auf 240° C vorheizen (Umluft: 220° C). 2 Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und die Stücke mit der Hautseite nach oben auf einem Backblech 25–30 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen backen, bis die Haut beginnt, schwarz zu werden. Paprika aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen Tuch zudecken, 5 Min. abkühlen lassen, dann kann man die Haut ganz leicht abziehen.