Makkaroni-Kassler-Muffins

kleine Vorspeise / Fingerfood für 12 oder
Hauptgericht für 2-3 Personen

Zutaten für 12 Muffins

- 170 g Makkaroni
- 200 g Kasslerkamm /-nacken / -hals
- 3 Eier (Größe L)
- 80 g Reibekäse (Edamer)
- 1 Scheibe Butter
- 1 TL Semmelbrösel
- Öl
- Salz

Zubereitung

Kasslerkamm so in Alufolie einpacken, dass der Saft unten aufgefangen wird und bei 180°C für eine Stunde backen. Etwas auskühlen lassen, in 1 cm-Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Bratsaft mischen. Solange unter häufigem Rühren die Flüssigkeit reduzieren, bis sie fast ganz verkocht ist und deren Aromen an den Fleischwürfeln haften.

Makkaroni in Salzwasser garen, kalt abschrecken damit sie nicht weicher werden und gut abtropfen lassen.

2 Eier trennen. Das Eiweiß von 2 Eiern etwas verschlagen, gut mit den abgekühlten Makkaroni und dem ebenfalls nur noch zimmerwarmen Fleisch vermischen und mit Salz abschmecken.
Von dem ganzen Ei und den beiden Eigelb nicht zu festen, feinporigen Schaum schlagen.

Muffinformen (antihaftbeschichtet) etwas mit Öl oder Butter einfetten.

Backofen auf 180°C (Ober- Unterhitze) vorheizen.

Muffinformen mit der Makkaroni-Fleisch-Masse füllen.

Reibekäse mit den Semmelbröseln mischen. Die Butterscheibe in 12 gleichgroße Teile schneiden.

Die Makkaroni-Muffins für 15 Minuten auf der mittleren Schiene vorbacken. Dann je 2-3 TL Eierschaum, eine Prise Käse und ein Stückchen Butter darauf verteilen.

Weitere 15 Minuten backen. Zuletzt noch einmal für zusätzliche 5-7 Minuten die Umluft zuschalten, damit eine schön braune Kruste entsteht.

Mit einem nichtscharfen Werkzeug (z.B. Löffel) aus der Form holen und servieren. Durch die Eiweißverklebung kann man die Makkaronimuffins auch als Fingerfood mit der Hand essen.

Hinweise

- In älteren, nicht antihaftbeschichteten Metallformen klebt die Masse vollflächig an – ebenso wie in Papier-Muffinformen. Aus Silikonformen lassen sich die Muffins gut lösen, sind unten und außen aber nicht so schön knusprig.
- Die zweigeteilte Backzeit dient dazu, dass das Ei nicht nach unten durchläuft und zu fest wird.
- Kasslerlachs oder –kotelett wird sehr trocken – ist hierfür eher ungeeignet.
- Das Fleisch kann auch am Vortag gebacken und direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet werden.
- Alternativ zur Umluft-Krustenerzeigung kann man auch einfach auf der oberen Schiene im Ofen etwas länger backen.

schmecktHier 2020