



## Kartoffel-Oliven-Muffins im Speckmantel mit Schafskäse

**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Für 12 Stück:**

400 g Kartoffeln, mehlig kochend  
2 EL grüne Oliven, ohne Stein  
2 Eier (Größe M)  
50 g Edamer, gerieben  
70 g Mehl  
2 TL Backpulver  
18 Scheiben Frühstücksspeck  
200 g Fetakäse  
Salz  
Pfeffer

**Utensilien:** Sparschäler, Brett, Messer, Topf, Sieb, Schüssel, Kartoffelstampfer, Gummispachtel, Miele Herd/Backofen, Muffinblech mit 12 Mulden, Löffel, Miele Induktionskochfeld, Back- und Bratrost

**Zubereitung:**

1 Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Oliven fein hacken. Anschließend Kartoffeln in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Oliven, Mehl, Backpulver, Eier und Käse mit der Kartoffelmasse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Backofen vorheizen (Heißluft plus: 175 °C). 6 Scheiben Speck halbieren. 12 Muldenränder eines Muffinblechs mit je 1 Scheibe und die Böden mit dem halbierten Speck auslegen. Die Kartoffelmasse auf die Mulden des Muffinblechs aufteilen. Feta grob zerbröseln, darauf verteilen und leicht andrücken. Im Backofen 20–25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einer Platte anrichten.

**Tipp:** Für die vegetarische Variante, den Speck weglassen, stattdessen die Mulden des Muffinblechs vorher einfetten und mit Mehl ausstäuben.

**Einstellung für die Muffins:**

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 175 °C  
Garzeit: 20-25 Minuten