

## **Spinat-Ricotta-Muffins mit Pinienkernen**

### **Zutaten für 12 Muffins**

- 60g Butter, zerlassen
- 200ml Milch
- 2 Eier
- 280g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 250g Ricotta
- 50g Parmesan, gerieben
- 3 EL Pinienkerne
- 150g gefrorener Spinat, aufgetaut, gehackt, abgetropft

### **Zubereitung**

Ofen auf 180° vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder ausbuttern.

Pinienkerne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Butter, Milch und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz vermischen. Die Flüssigkeit in die Mehlmischung geben und kurz verrühren.

Parmesan, Pinienkerne und Spinat unterheben.

Den Teig in die Muffinformen füllen. Bei 190° für 18-20 Minuten backen.