


# Popovers mit Kräuterfrischkäse

6 Portionen, 50 Minuten Zubereitungszeit

**Zutaten:**

2 Eier
180ml **ANDECHSER NATUR Bio-Milch mit 3,8% Fett**
90g Mehl
22g **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** + 12 g
1 Prise Salz
175g **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter**, mit Jogurt verfeinert

## So geht's

1. Während der Vorbereitung die Eier und ANDECHSER NATUR Bio-Milch mit 3,8% Fett frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie Raumtemperatur annehmen.

2. Alle Zutaten bis auf die ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter 15 Sekunden in einem Blender mixen (alternativ mit dem Rührgerät rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist). 22g Almbutter schmelzen, dazugeben und 15 weitere Sekunden mixen.

3. Den Backofen auf 225 °C Umluft vorheizen. Ein 12er Muffinblech für 2 Minuten in den vorheizten Backofen stellen.

4. In jeweils 6 Mulden des aufgewärmten Muffinblechs ein Stück Almbutter geben und die Mulden damit gut einfetten (auch bis oben zum Rand und leicht darüber auf dem Blech). Dabei versetzt nur jede zweite Mulde verwenden, damit mehr Luft im Ofen um die befüllten Mulden zirkulieren kann.

5. Die 6 Mulden gleichmäßig mit Teig befüllen. Sie sollten fast voll sein, bis noch etwa ein halber cm Platz nach oben ist.

6. Bei 225 °C Umluft auf mittlerer Schiene 18 Minuten backen. Danach auf 175°C herunterstellen und weitere 10 Minuten backen.

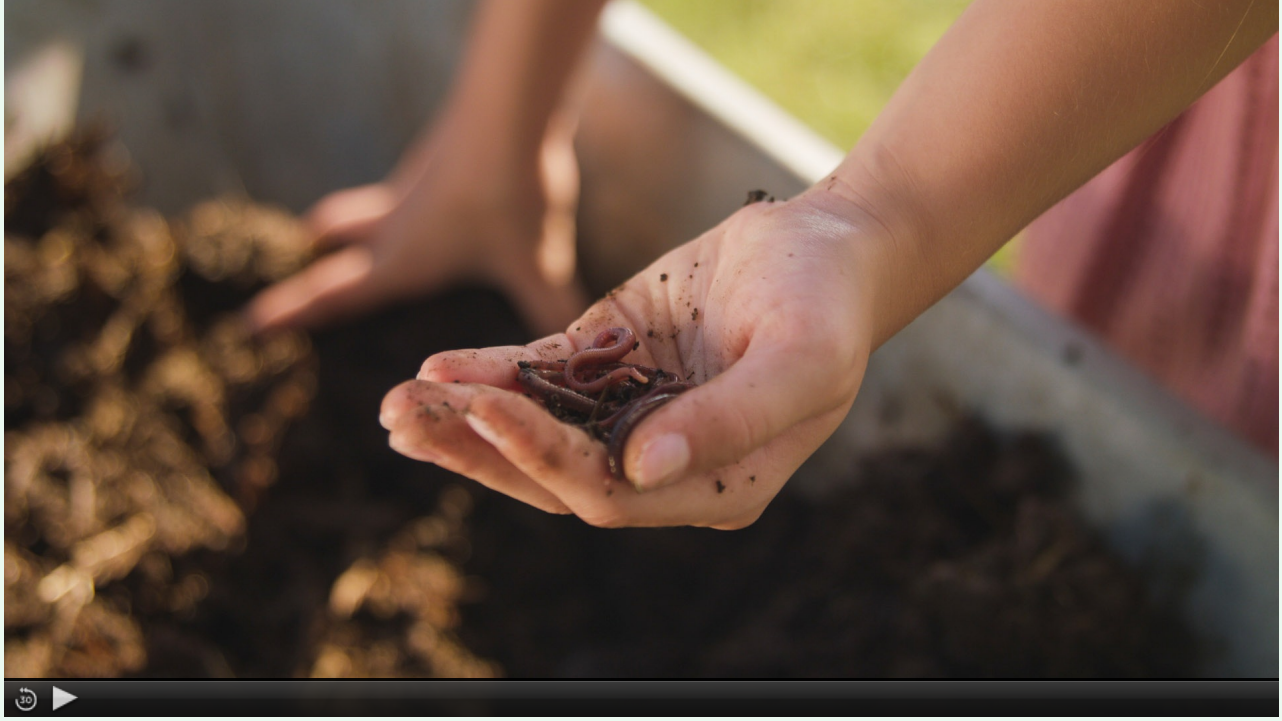
7. Die Popovers aus dem Ofen nehmen und jeweils mit einem spitzen Messer etwas einstechen, damit die Luft daraus entweichen kann.
Die noch warmen Popovers mit dem ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter servieren.

# Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**



**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

