

# Schönegger Obazdamuffins

## Zutaten für zwölf Muffins:

- 300 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Zucker
- 180 ml warme Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Salz
- 20 g weiche Butter
- grobes Salz
- 3 EL Natron
- 250 g Schönegger Obazda



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

## Zubereitung:

1. Aus Mehl, Zucker, Milch und Hefe einen Teig rühren und diesen abgedeckt 10 Minuten gehen lassen. Salz und Butter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten anschließend nochmal 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Nach 30 Minuten aus dem Teig 12 gleichgroße Kugeln formen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. 1 l Wasser aufkochen und das Natron dazu geben. Die Teigkugeln für 30 Sekunden in das kochende Natronwasser geben, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
3. Die Kugeln danach in eine gefettete Muffinform geben und mit etwas grobem Salz bestreuen. Im nicht vorgeheizten Backofen werden diese dann ca. 18-20 Minuten bei 210°C gebacken.
4. Als nächstes müssen diese Auskühlen und anschließend mit einem TL Obazda garniert werden. Nach Belieben können diesen noch mit roten Zwiebelwürfeln, Schnittlauch oder Salzbrezeln dekoriert werden.

**Guten Appetit!**