

## Spargel-Tomaten-Küchlein im Glas



### Zutaten für 6 bis 10 Weckgläser:

150 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
3 Eier  
125 g Crème fraîche  
Kräuter  
80 ml Olivenöl  
½ gestr. TL Salz  
Pfeffer  
250 g grüner Spargel  
125 g Kirschtomaten  
125 g ger. Mozzarella

### Zubereitung:

Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in etwa 1,5 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Zur Vorbereitung schon einmal den Boden der Weckgläser fetten oder alternativ Papierförmchen in eine 12er-Muffinform setzen.

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Spargel, Tomaten und Mozzarella unterheben.

Den Teig anschließend mit 2 Löffeln in die gefetteten Gläser oder Formen füllen und bei 160 °C Heißluft etwa 35 Minuten backen. Die Muffins nach dem Backen sofort von dem Blech nehmen, so können sie schneller auskühlen.

**Tipps:** Spargel-Tomaten-Küchlein können sowohl warm als auch kalt serviert werden. Sie lassen sich auch gut einen Tag im Voraus backen oder sogar einfrieren. Dann sollten die Küchlein nach dem Auftauen 5 Minuten bei 160 °C Heißluft wieder aufgebacken werden. Es können Weckgläser verschiedener Größen verwendet werden. Die Küchlein idealerweise im Glas servieren. Alternativ können sie auch vorher gestürzt werden.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper