

# STUFFINS – TRUTHAHN STUFFING TRIFFT MUFFIN Lecker

**H** MAGAZIN



## ZUBEREITUNG

Die Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Gemüsebrühe hineingießen und vermengen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Äpfel, Zwiebeln, Petersilie, Eier sowie Kräuter, Salz und Pfeffer zu den Brötchenwürfeln in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Die Masse zehn Minuten ziehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Das Muffinblech mit Pflanzenöl einfetten, die Stuffinmasse auf die Mulden verteilen und leicht andrücken. Die Stuffins nun 20-25 Minuten goldbraun backen, danach vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### TIPP

Die Stuffins lassen sich nach Lust und Laune abwandeln. Sie schmecken großartig auch mit anderen Gewürzen, ohne Cranberries, mit Pilzen oder Speck.

## ZUTATEN

- 6 (Laugen)Brötchen vom Vortag
- 80 g getrocknete Cranberries
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Eier
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL italienische Kräuter, getrocknet
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 3 EL Pflanzenöl

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Muffinblech, Kuchengitter