Rezept

Dill-Räucherlachs-Muffins

Ein Rezept von Dill-Räucherlachs-Muffins, am 02.05.2024

Zutaten

1 Bund	Dill
80 g	Butter
2 TL	Backpulver
	Pfeffer
200 g	Crème fraîche
1	Bio-Zitrone
250 g	Stremellachs (ersatzweise Räucherlachs)
200 g	Mehl
	Salz
2	Eier
3 EL	Meerrettich (aus dem Glas)
12	Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen fein hacken. Den Lachs mit einer Gabel in kleine Stücke zupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen Mehl, Backpulver, 1 TL Salz und Pfeffer mischen. Eier, Crème fraîche, flüssige Butter und Meerrettich mit dem Schneebesen verquirlen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. ½ TL Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Lachs und Dill unter den Crème-fraîche-Mix rühren. Die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren.

3. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus den Mulden lösen und ganz abkühlen lassen.