Rezept

Kräuter-Muffins

Ein Rezept von Kräuter-Muffins, am 08.10.2026

Zutaten

2	große Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill und Oregano)
250 g	Mehl
2	Eier
1 TL	Salz
	Fett fürs Blech
4	Knoblauchzehen
150 g	Butter
2	geh. TL Backpulver
200 g	saure Sahne
	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Blechmulden fetten. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter schmelzen, Kräuter und Knoblauch untermischen. Mehl und Backpulver vermischen. Die Eier mit saurer Sahne, Salz und der Kräuterbutter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.