

Rezept

Kräuter-Muffins

Ein Rezept von Kräuter-Muffins, am 26.04.2024

Zutaten

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