

Rezept

Kräutermuffins

Ein Rezept von Kräutermuffins, am 26.04.2025

Zutaten

1 Bund Basilikum	je 1/2 Bund Oregano oder Thymian
4 getr. Tomaten in Öl	1 getr. Chilischote
150 g Doppelrahmfrischkäse	Meersalz
Pfeffer aus der Mühle	50 g Parmesan
170 g Mehl	2 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron	geriebene Muskatnuss
1/2 TL Zucker	75 g Butter
2 Eier	250 ml Buttermilch
1 Muffinblech	12-24 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 MUFFINS | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Ein Muffinblech einfetten und ins Tiefkühlfach stellen, bis der Teig fertig ist. Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Alternativ jeweils zwei Papierförmchen ineinandersetzen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Oregano- und Thymianblättchen abstreifen und etwas kleiner hacken. Tomaten gut abtropfen lassen und sehr klein würfeln.
2. Knapp die Hälfte des Basilikums, die Tomatenwürfelchen und die zerstoßene Chilischote mit dem Frischkäse mischen. Käsemischung mit Meersalz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.
3. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Den Parmesan mit dem Mehl, dem Backpulver, dem Natron, 1 TL Salz, 1 guten Prise Muskat und dem Zucker sorgfältig vermischen.
4. Butter mit Eiern schaumig rühren. Buttermilch, das restliche Basilikum, Oregano und Thymian unterrühren. Dann die Mehlmischung unterheben.
5. Die Hälfte des Teigs gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Jeweils 1 TL Frischkäsemasse in die Mitte auf den Teig setzen und mit dem restlichen Teig bedecken. Die Muffins im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Etwa 10 Min. auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.