

Rezept

Räucherfisch-Muffins

Ein Rezept von Räucherfisch-Muffins, am 25.04.2024

Zutaten

2 geräucherte Forellenfilets (150 g)	1 EL Zitronensaft
1 TL getrockneter Dill	240 g Mehl
2 TL Backpulver	Salz
80 ml neutrales Öl	2 Eier
1 TL mittelscharfer Senf	200 g saure Sahne
1 12er-Muffinblech	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Forellenfilets grob zerpfücken, mit Zitronensaft und Dill vermischen. Mehl mit Backpulver und 1 TL Salz mischen.
2. Öl mit Eiern, Senf und Sahne glatt rühren. Forellenfilets dazugeben. Mehlmischung unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen.