



Muffins mit Räucherlachs

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 300 g Weizenmehl
-
- 1 EL Backpulver
-
- 1 TL Salz
-
- 1 Ei
-
- 200 ml Buttermilch oder Joghurt mit Wasser verdünnt
-
- 100 g Cottage Cheese
-
- 1 EL Petersilie, gehackt
-
- 1 EL Dill, gehackt
-



Frischkäse

-

Räucherlachs

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
 2. Mit Buttermilch verschlagenes Ei zur Mischung aus Mehl, Salz und Backpulver geben. Nicht zuviel rühren.
 3. Cottage-Cheese und Kräuter einrühren.
 4. In die Formen geben und 20 Minuten backen.
 5. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.
-

Anmerkungen

Tipp:

Zum Servieren einen runden Deckel ausschneiden. Das Loch mit Frischkäse füllen, eine Rosette Räucherlachs darauf legen und den Deckel wieder aufsetzen. Mit frischem Dill garnieren.

Mini-Versionen können als Cocktail-Happen gereicht werden. Grosse Muffins zum Frühstück mit extra Frischkäse und mehr Lachs reichen.

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zehn Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	