

Dinkel - Kräuter - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-----------|---|
| 200 | Gramm | Dinkelmehl |
| 1/2 | Teel. | Weinsteinbackpulver |
| 1 | Messersp. | Meersalz |
| | | Pfeffer aus der Mühle |
| | | Je 1 Messerspitze getrockneter Thymian, Rosmarin Und Basilikum |
| 1/2 | Teel. | Gehackte Petersilie |
| 30 | Gramm | Geriebener Parmesankäse |
| 2 | | Eier |
| 50 | Gramm | Butter, in Flöckchen |

Anleitung:

Mehl und Backpulver sieben, Salz, Pfeffer, Kräuter und Käse untermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hinzugeben und mit etwas Mehl verrühren. Die Butter darüber geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 35 Minuten ruhen lassen.

Muffinform ausfetten, oder mit Papierförmchen auslegen und kühl stellen. Backofen auf 200 C (Umluft 180 C, Gast Stufe 3 - 4) vorheizen.

Aus dem Teig 12 Kugeln formen, in die Form setzen. Die Muffins 20 - 25 Minuten backen.