

Krabben - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
	Einige	Zweige Thymian
200	Gramm	Krabben
200	Gramm	Creme fraiche
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1		Ei
60	ml	Öl
150	ml	Naturjoghurt
100	ml	Milch
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Den Thymian abrausen, die Blättchen abzupfen und mit den ab gespülten Krabben, 100 g Creme fraiche und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Das Ei in einer Schüssel mit Öl, Joghurt und Milch verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und über die Eiermischung sieben. Alles miteinander vermengen. Die Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen, die Krabbencreme darauf verteilen und mit Teig auffüllen. In den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Vor dem Servieren jeweils 1 Esslöffel von der restlichen Creme fraiche auf die Muffins setzen.