

Muffins mit Räucherlachs

Kategorien: Pikant, Gebäck, Muffin, Fisch

Zutaten für: 10 Portionen

300	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Backpulver
1	Teel.	Salz
1		Ei
200	ml	Buttermilch oder Joghurt mit Wasser verdünn
100	Gramm	Cottage Cheese
1	Essl.	Petersilie, gehackt
1	Essl.	Dill, gehackt Frischkaese Raeucherlachs

Anleitung:

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

Zum Servieren einen runden Deckel ausschneiden. Das Loch mit Frischkaese fuellen, eine Rosette Raeucherlachs darauf legen und den Deckel wieder aufsetzen. Mit frischem Dill garnieren. Mini-Versionen koennen als Cocktail-Happen gereicht werden. Groáe Muffins zum Fruehstueck mit extra Frischkaeae und mehr Lachs reichen.