

Räucherlachs - Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Backpulver
1	Teel.	Salz
1		Ei
200	ml	Buttermilch oder Joghurt mit Wasser verdünnt
100	Gramm	Körniger Frischkäse (Cottage-Cheese)
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Essl.	Gehackter Dill
		Frischkäse
		Räucherlachs

Anleitung:

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

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

ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffin-paradies.de> Copyright 2001 by ElkJoe

Salami-Champignon-Muffins