

Räucherlachs - Muffins - mit Limonencremfraiche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
		Salz
1	Essl.	Backpulver
200	ml	Buttermilch
1		Ei
100	Gramm	Körniger Frischkäse (Cottage Cheese)
1/2	Essl.	Schnittlauchröllchen
1/2	Essl.	Petersilie, gehackt
1/2	Essl.	Dill, gehackt
		Butter für die Förmchen
8		Räucherlachsscheiben

LIMONEN-CREME-FRAICHE

125	Gramm	Creme fraiche
		Salz und Pfeffer
1		Limette; die Schale
1		Limette; den Saft
1/2	Essl.	Dill

Anleitung:

Das Mehl mit Salz und Backpulver verrühren. Die Buttermilch mit dem Ei verrühren. Den Frischkäse begeben und ebenfalls verrühren. Alles zu dem Mehl geben, nicht zu kräftig rühren. Die gehackten Kräuter hinzufügen und vermengen. Die Muffin-Förmchen ausbuttern und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Einen Deckel abschneiden, den Muffin etwas aushöhlen und die Limonen-Creme-fraiche einfüllen. Die Räucherlachsscheiben rosettenförmig darauf anrichten und mit dem Dill garnieren.

Den Deckel wieder leicht schräg darauf setzen.

Die Creme fraiche mit Salz und Pfeffer, Limettenschale, Limettensaft und Dill verrühren.