

Muffins Rezepte

Räucherlachs Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Pikant, Fisch

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

LIMONEN-CREME-FRAICHE

125 g	Creme fraiche	1	Limette; den Saft
	Salz, Pfeffer	1/2 Essl.	Dill
1	Limette; die abger. Schale		

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 180GradC 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, Pfeffer, Limettenschale, Limettensaft und Dill verrühren.