

Lachs-Muffins

Fett oder Papierförmchen für die Backform 1/2 TL Salz
200 g geräucherter Lachs in Scheiben 1 Ei
1-2 Schalotten 60 ml Öl
1/2 Bund Dill 150 ml Schmand
250 g Mehl 100 ml Milch
2 1/2 TL Backpulver Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Crème fraîche

- 1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.
- 2 Lachscheiben in kleine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Dill abbrausen und klein schneiden, etwas zum Dekorieren beiseite legen.
- 3 Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, Lachs und Schalottenwürfeln vermengen.
- 4 Das Ei in einer größeren Schüssel mit Öl, Schmand, Milch und Pfeffer verrühren. Die Mehlmischung unterheben und die Masse in die Förmchen füllen.
- 5 Die Muffins in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen, dann herausnehmen und mit Crème fraîche und Dill garnieren.

Lauch-Schinken-Muffins

Fett oder Papierförmchen für die Backform 1/2 TL Salz
150 g Lauch 1 Ei
100 g gekochter Schinken 60 ml Öl
am Stück **o. Speck** 150 g Jogurt natur
200 g Mehl 100 ml Milch (verträgt ca. 50 ml mehr)
2 1/2 TL Backpulver Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Haferflocken 100 g Crème fraîche

- 1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.
- 2 Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, den gekochten Schinken in Würfel schneiden.
- 3 Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Haferflocken, Salz, Käse, Lauch und Schinken vermischen.
- 4 In einer anderen Schüssel das Ei leicht verquirlen und mit Öl, Jogurt und Milch mischen, anschließend pfeffern. Die Mehlmischung kurz mit einem Spatel unterheben.
- 5 Den Teig in die Förmchen füllen. Die Muffins in den vorgeheizten Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Crème fraîche servieren.

Ergibt bei mir ca. 16 Stk.

2,5 x (3 Eier) für ein tiefes großes Blech