

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 14.04.2022

Lachs-Muffins

Für 12 Stück

Zutaten:

110 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver (8 g)
1 Zwiebel (50 g)
3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
2 Lauchzwiebeln (70 g)
2 Stiele Dill
70 g Lachs, geräuchert
2 Eier (Größe M)
100 g Crème fraîche
60 g Bergkäse, gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
50 g Parmesan, gerieben

Außerdem:

1 Muffin-Backblech mit 12 Mulden
Butter für das Backblech
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. Die Mulden der Muffinform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten, herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Den Lachs in kleine Stücke schneiden.
4. In einer Schüssel die Eier mit Crème fraîche, 2 ½ EL Öl und Bergkäse vermischen. Gedünstete Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Dill und Lachs hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mehlmischung hinzugeben und kurz untermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Mulden des Muffinblechs verteilen. Den Teig mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen.
6. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen und genießen.

Unser Tipp: Den Teig kann man natürlich auch mit einem Esslöffel in die Mulden gleichmäßig verteilen. Mit Spritzbeutel sieht es nur gleichmäßiger aus.