



# REZEPT

## KRÄUTER MUFFIN



**SALVIA OFFICINALIS**



### ZUTATEN

- Für 6 Muffin:
- › 200 g Mehl 0
  - › 8 g Hefe für Salzkuchen
  - › 2 Eier
  - › 5 g Zucker
  - › 8 g Salz
  - › 40 g Butter
  - › 100 ml Vollmilch
  - › 80 g Stracchino Käse
  - › Salbei
  - › Thymian
  - › Rosmarin

### ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 40 Minuten

### ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor, während Sie den Teig vorbereiten. Schlagen Sie die Eier mit Salz und Zucker in eine große Schüssel auf, dann unterrühren Sie das mit dem Backpulver gemischte Mehl. Wenn der Teig glatt ist, geben Sie die Milch und die weiche Butter hinzu, immer vorsichtig nach und nach unterrühren. Gießen Sie den Teig in die Papierförmchen in einem Teflon Muffinblech, um die Muffin nicht zu verformen. In der Mitte von jedem Muffin etwas Käse, Salbei, Rosmarin und Thymian füllen. 25/30 Minuten backen lassen. Prüfen Sie, dass die Oberfläche nicht zu goldbraun wird, nehmen Sie sie aus dem Ofen heraus, und lassen Sie sich vom Geruch Ihres Gemüsegartens verwöhnen.