Rezept: Herzhafte Frühstücksmuffins

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	20 Minuten
Gesamtzeit	40 Minuten



Rezept: Herzhafte Frühstücksmuffins

12 PORTIONEN normal

- 100 g Deli Reform Das Original
- 2 Eier
- 170 g Dinkelmehl
- 130 ml Milch
- 1,5 TL Backpulver
- 2 g Salz
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 70 g Gouda
- 2 große Avocados
- 120 g Magerjoghurt
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 350 g Räucherlachs
- 2 Handvoll Feldsalat
- Rettichkresse
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Kreuzkümmel

1 VORBEREITUNG ZUTATEN

Zur Vorbereitung die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
Den Gouda grob reiben und den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.

2 TEIGZUBEREITUNG - DER ERSTE SCHRITT

Währenddessen die weiche Deli Reform Das Original mit Hilfe einer Küchenmaschine oder eines Handmixers schaumig aufschlagen.

3 ZWISCHENSCHRITT

2 Eier in einem Messbecher verquirlen. Hierbei am besten eine Gabel verwenden. Anschließend alles in einem dünnem Strahl zügig zur Margarine geben und dabei glatt rühren.

4 TEIGZUBEREITUNG - DER ZWEITE SCHRITT

Backpulver und Mehl mischen. Dann abwechselnd mit der Milch per Hand unter die Ei-Margarine-Mischung heben bis ein glatter Teig entsteht. Das Mehl dabei am besten sieben.

5 TEIGZUBEREITUNG - DER DRITTE SCHRITT

Als nächstes die Frühlingszwiebeln und den Gouda unter den Teig mischen.

6 VORBEREITUNG FÖRMCHEN UND BACKEN

Anschließend ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und den Teig darauf verteilen. Die Muffins nun im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Danach den Ofen abschalten und die Muffins noch weitere 5 Minuten im Ofen ruhen lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

7 DAS TOPPING

Währenddessen das Fruchtfleisch der Avocados aus der Schale lösen und zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen, dem Zitronensaft und dem Joghurt fein pürieren. Alles mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Kreuzkümmel abschmecken. Die Muffins nun mit der Avocadocreme bestreichen und mit Feldsalat, Rettichkresse und Lachs verzieren und genießen!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte