

# OLIVEN-RICOTTA MUFFINS

## OLIVEN-RICOTTA MUFFINS

Als Geburtstagslage im Büro habe ich eine kleine Auswahl herzhafter Muffins gebacken. Eine Sorte davon waren diese Oliven-Ricotta Muffins. Dazu gab es einen Sour Cream Dip und bevor es mittags war waren alle Muffins weg!



### Zutaten für 6 Muffins:

120g Mehl

1 TL Backpulver

50g Butter

1 Ei

1 Hand voll Oliven

100g Ricotta (oder Frischkäse)

1/2 Becher Schmand

1 TL Knoblauchpulver

Salz

### Zubereitung:

Die Butter wird auf niedriger Stufe in der Mikrowelle cremig „geschmolzen“. Die Oliven hacke ich in kleine Würfel. Beides vermische ich miteinander und rühre dann den Ricotta ein. Diese Masse wird jetzt mit Mehl und Backpulver gemixt. Dazu kommen Ei, Schmand, Salz und Knoblauchpulver.

Den Teig verteile ich auf 6 Förmchen und schiebe das Blech für 25 Minuten bei 180°C in den Backofen. (links: Wasabi-Muffins; rechts: Oliven-Ricotta Muffins)



Ab und an schaue ich in den Ofen damit nix zu dunkel wird. Sieht bei mir aber alles super aus.



Wenn die Muffins fertig sind nehme ich sie aus dem Ofen und lasse die ganze Form kurz abkühlen. Dann hole ich die Muffins vorsichtig aus der Form und lasse sie noch etwas zuende abkühlen.

Solange sie nicht abgekühlt sind sollte man sie auf keinen Fall einpacken (Dosen, Tüten, o.ä.) sonst werden sie schlabberig. Hier sind sie aber wunderbar geworden und mit einem kleinen Dip wirklich super lecker.

Viel Spaß beim (herzhaften) Backen!

