

WASABI MUFFINS

WASABI MUFFINS

Ich bin auf den Geschmack herzhafter Muffins gekommen und habe deshalb auch meine Geburtstagslage im Büro dementsprechend ausgerichtet. Hier eine Variante mit Wasabi.



Zutaten für 6 Muffins:

120g Mehl

1 TL Backpulver

50g Butter

1 Ei

2-3 TL Wasabi-Paste

1 EL Sahne-Meerrettich

100g Frischkäse

Salz

Zubereitung:

Im ersten Schritt schmelze ich die Butter in der Mikrowelle bis sie crémig ist. Dann vermenge ich sie mit der Wasabi-Paste und dem etwas milderem Sahne Meerrettich und rühre am Ende den Frischkäse ein. Diese Masse wird jetzt mit Mehl und Backpulver gemixt. Dazu kommen Ei, Schmand und Salz.

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)



Ich kontrolliere regelmäßig, dass die Muffins nicht zu dunkel werden. Sieht aber soweit alles super aus.



Sobald die Zeit um ist und die Muffins gut aussehen nehme ich sie aus dem Ofen und lasse in der Form kurz abkühlen. Dann hole ich sie 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 super lecker geworden.



Viel Spaß bei diesem Back-Experiment!