

# GURKE-KRABBen MUFFINS

## GURKE-KRABBen MUFFINS

Die vierte und letzte Variante der herzhaften Muffins die ich vor einiger Zeit als Geburtstagslage mit ins Büro gebracht habe sind diese Gurke-Krabben Muffins. Die sind super frisch und mal etwas anderes.



### Zutaten für 6 Muffins:

1 Hand voll Krabben

1/4 Salatgurke

etwas Dill (wenn möglich frisch)

Salz & Pfeffer

1 TL Apfel-Balsamico

1 TL Dillöl

1 Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren

120g Mehl

1 TL Backpulver

50g Butter

1 Ei

100g Frischkäse

1/2 Becher Schmand

1 TL Knoblauchpulver

### Zubereitung:

Ähnlich wie beim frischen Krabben Salat mixe ich hier die Krabben mit der, in kleine Würfelchen geschnittenen, Gurke. Dazu gebe ich fein gehackten Dill, Dillöl, Apfel-Balsamico, Pfeffer, Salz und frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren. Diesen Mix lasse ich wenigstens 15 Minuten ziehen. Dann wird die Flüssigkeit abgossen.

Ich lasse die Butter in der Mikrowelle anschmelzen bis sie cremig ist. Dann vermenge ich sie mit

dem Krabben-Gurke Salat und rühre den Frischkäse ein. Dazu kommen noch Schmand und Ei, eine Prise Salz und Knoblauchpulver.

Unter diese Masse hebe ich jetzt Mehl und Backpulver. Alles gut verrühren. Dann verteile ich den Teig auf 6 Förmchen und schiebe das Blech für 25 Minuten bei 180°C in den Backofen.

(links: Paprika Muffins; rechts: Gurke-Krabben Muffins)



Ab und an werfe ich zur „Bräunungsgrad-Kontrolle“ einen Blick in den Ofen. Sieht aber alles gut aus.



Sobald die Muffins fertig sind hole ich das Blech aus dem Ofen und lasse alles etwas abkühlen.



Dazu passt wunderbar ein Sour-Cream Dip. Wichtig ist: solange die Muffins nicht abgekühlt sind sollte man sie auf keinen Fall einpacken (Dosen, Tüten, o.ä.) sonst werden sie schlabberig. Hier sind sie aber wirklich lecker geworden.

Viel Spaß beim Backen!

