



Kräutermuffins

Haben Sie schon mal verschiedene Kräuter in Muffins eingebacken? Nein? Das sollten Sie unbedingt nachholen! Nina hat's probiert - und wir waren schwer begeistert!

Pro Muffin ca. 1/2 - 1 EL zerkleinerte Kräuter (Blätter und Blüten) hinzufügen: z.B. Orangenverbene, Zitronenverbene, Lakritztagetes, Gewürztagetes ,Orange Gem', Madaira-Basilikum, Zitronenthymian, Lavendel, Schokominze, Anis-Ysop, Balsamstrauch ,Gomera', Fruchtsalbei, Apfelsalbei ...

Muffin-Grundrezept

170g Butter
80g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
300g Mehl
1 Backpulver
3 große Schüsse Milch
Backen bei 180°C / 20-25 Min.