

Thymianmuffins mit Ingwer

Gebäck » Brioches&Muffins » herzhafte Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 1 Stück Ingwer
- » 1 Topf Thymian
- » 300g Mehl
- » 1TL Salz
- » 1EL Zucker
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1 Ei(er)
- » 250ml Milch
- » 4EL Öl

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Ingwer fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver mischen. Ei, Milch, Öl, Ingwer und Thymian zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Jeweils zwei Backförmchen ineinander setzen und je 2EL Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Muffins am besten warm servieren.

Nährwerte: 150kcal/E4g/F5g/KH21g pro Stück

angelegt am: 18.07.2003

Rezept-Nr: 469

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke