

## Muffins mit Grüne Soße Kräutern

Rezept von Gisela Paul, Marktfrau aus Frankfurt

### Zutaten für 12 Muffins:

260 g Mehl

2 TL Backpulver

½ Teelöffel Natron

1 Prise Salz

2 Eier, Größe M

100 ml Öl, alternativ 130 g flüssige Butter

200 g Joghurt, alternativ Buttermilch oder saure Sahne

1 Paket Grüne Soße Kräuter

### Zubereitung

Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen: Mehl, Backpulver, Natron und Salz. In einer zweiten Schüssel die flüssigen Zutaten verquirlen: Eier, Öl oder flüssige Butter, Joghurt oder Buttermilch.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben. Alles kurz, aber kräftig miteinander verrühren. Die gewaschenen Kräuter fein hacken. Die Muffinformen zur Hälfte mit Teig füllen und in die Mitte die gehackten Kräuter füllen. Den restlichen Teig in die Muffinformen verteilen. Die Muffins je nach Größe ca. 20 Minuten backen.

Der Muffin-Teig kann je nach eigenem Belieben mit Käse, Nüssen oder weiteren Kräutern verfeinert werden.