Knoblauchmuffins

12 pikante Muffins: Besonders gut schmecken warme Knoblauchmuffins statt Brot zu Salat oder Krabbencocktails.

Zutaten:

250g Mehl
ein Eßlöffel Zucker
4 Teelöffel Backpulver
einen halben Teelöffel Salz
3 Knoblauchzehen
ein Ei
3 Eßlöffel zerlassene Butter oder Margarine
200 ml Milch
ein Eßlöffel Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel gründlich vermischen.

Knoblauch schälen. In einer weiteren Schüssel Das Ei verquirlen. Zerlassene Butter, Milch und Schnittlauch zugeben. Knoblauch pressen und zugeben. Alles gut verrühren.

Flüssige Zutaten zur Mehlmischung geben. Zutaten grob untereinander rühren bis alle Zutaten miteinander etwas klumpig miteinander vermengt sind.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen bis die Knoblauchmuffins oben aufreißen. Fertige Muffins noch 5 Minuten im Blech ruhen lassen und dann warm servieren oder auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.