

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

MINI-OLIVENMUFFINS



**Snack für 6–8 PersonenFür 2
Minimuffin-Formenbleche mit je 12
Vertiefungen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 10 Min.
 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

1 TL getrockneter Thymian
1,5 dl Milch
150 g grüne Olivenpaste
2 Eier
200 g Jogurt nature
200 g Weissmehl
4 EL Butter
je 1 Msp. Salz und Backpulver

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Ofen auf 220 °C vorheizen. 2 EL Butter schmelzen. Restliche Zutaten bis und mit Thymian in ein Litermass geben. Mit dem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Geschmolzene Butter darunter mischen. Vertiefungen der Muffinbleche ausbuttern. Teig darin verteilen. In der Ofenmitte 15–18 Minuten goldbraun backen. Warm oder kalt, zusammen mit Jogurt zum Dippen, servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 12/2005 auf Seite 60

Nährwerte Pro Stück

Kalorien: 860 kj / 200 Kcal
Fett: 9 g





Eiweiss: 7 g
Kohlenhydrate: 25 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)