



Holler-Zitronenmelissen-Muffins



Es werden zwei Teige (Ansätze) hergestellt.

Du benötigst pro Ansatz:

- 95g Olivenöl
- 120g Zucker
- 2 Eier
- 160g Mehl
- 75ml Milch
- Optional: 1 Schuss Rum
- ½ Pkg Backpulver
- ½ Pkg Vanillezucker

Außerdem:

- 1-2 Handvoll grob gehackte Zitronenmelissen-Blätter
- 1-2 Handvoll abgezapfte Blüten vom Holler

Ablauf:

- Die beiden Ansätze in jeweils einer Schüssel zusammengeben – nur das Olivenöl für einen der Ansätze noch beiseitelassen. In dieser Portion Olivenöl die Melisse zugeben und mit dem Stabmixer fein mixen. Anschliessend die Mischung in den Ansatz zugeben der noch kein Öl enthält.
- In den anderen Ansatz die Hollerblüten zugeben.
- Beide Ansätze gut mixen und in zwei Schichten in Muffinformen schichten. Bei 160°C und Umluft backen.

Manuela Kainer

Adresse: Höhenstrasse 60, 3034 Maria Anzbach

Telefon: +4369911768966

E-Mail: manuelakainer@a1.net