



HUNDE-MUFFINS „Blüte & Blatt“

Diese hübschen Mini-Muffins sind einfach nur hübsch geworden und schmecken tun sie auch. Ein herzhafter Muffin mit Wildkräuter-Topping 🌿

Die 🌿 **HUNDE-MUFFINS "Blüte & Blatt"** 🌿 sind sehr einfach zu machen und man braucht auch nur wenige

ZUTATEN:

- gemischte Blüten und kleine Blätter von (Wild)Kräutern (hier: Gänseblümchen, Oregano, Schafgarbe, Giersch, Fenchel)
- 125g Gemüse-Babygläschen (hier: Karotte-Mais-Butternuss-Kürbis)
- ~ 80-100g Buchweizenmehl
- 1 EL Honig
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 TL Natron
- 1 TL getrockneter Thymian
- Wasser/Mehl zum Einstellen der Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 130/140 Grad Umluft vorheizen
- o alle Zutaten (außer der Kräuter) zu einem möglichst glatten Teig verrühren, der die Konsistenz von einem etwas flüssigeren Rührteig haben sollte
- o den getrockneten Thymian unterheben
- o den Teig in eine Mini-Muffin oder hier: Pralinenform füllen.
- o auf jeden Muffin eine Blüte oder ein Blatt geben
- o etwa 30 Minuten bei 130°C backen. Da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
- o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Sie sehen wunderhübsch aus und eignen sich trotzdem auch als Trainingsleckerli, da man sie gut teilen kann.

Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️