

# BÄRLAUCH MUFFINS



## Zutaten für ca 24 Muffins:

450g Dinkelmehl  
150g Kartoffelmehl  
2 TI Natron  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 TI Salz  
2 Eier  
150g Butter  
500ml Buttermilch  
40g Bärlauch  
250g Feta

## Zubereitung:

Als erstes das Dinkelmehl und das Kartoffelmehl zusammen mit dem Natron, dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel, die geschmolzene Butter, die beiden Eier und die Buttermilch verquirlen.

Nun die Zutaten in den beiden Schüsseln zusammen geben und mit einem Knethaken zu einem Teig verrühren. Anschließend den Feta-Käse zerbröseln und unter den Teig heben.

Als letztes noch den Bärlauch waschen, den Stiel entfernen und grob hacken.

Nun mischen Sie den Bärlauch ebenfalls unter den Teig.

Die Masse in Muffin Förmchen füllen und etwa 22 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.