



## Mais-Muffin-LeDor

Autor des Rezepts: Röbi P



Maismuffin mit Tomatenwürfel und Gala Streichkäselein

---

### Rezept Zutatenliste

- 240 g Maismehl (gemischt Bramata und feines)
- 180 g Weissmehl
- 180 g Joghurt natur
- 1 Stk Gala Streichkäselein
- 100 g Tomate (geschält und in Würfel ohne Kernen)
- 110 g Vollei
- 1 TI Salz
- 2 TI Backpulver

---

### Zubereitungsanweisung

Wie gewohnt ;-), muff all in de Schüssel

Alle Zutaten mit einander mischen, in Förmchen abfüllen und bei 200° ca 10-15 Minuten backen

Für eine knusperige Kruste bei 220° anfangen und Temperatur alle 5 Minuten absenken dauert dann bis 10 Minuten länger, teste wie Du es gerne magst ;-), die Dinger sollten dann ja auch nicht austrocknen.

Die Anzahl der Muffins ergibt sich aus der grösse der Muffinschalen

Apéro Grösse mit ca. 5 cm Durchmesser 3/4 gefüllt ca. 30 Stk

---

### Anmerkungen

Servieren zu Steak, Salat, mit einem kräftigen Käse zum Apéro.



## Mais-Muffin-LeDor

<http://www.muffin-welt.de>

---

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	