



Pizza-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 125 g Mozzarella (1 Kugel)
-
- 1 grosse grüne Paprikaschote
-
- 1 kleine Zwiebel
-
- 1 Knoblauchzehe
-
- 140 g Mehl
-
- 120 g Vollkornmehl
-
- 2 TL Backpulver
-
- 1/2 TL Natron
-



Pizza-Muffins

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

1 TL Salz

-

2 TL Pizzagewürz

-

40 g Parmesan, frisch gerieben

-

120 g Peperoni- oder Salamiwürfel

-

1 Ei

-

50 ml Olivenöl

-

200 g Buttermilch

-

110 g passierte Tomaten

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen, das Muffinblech einfetten, oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen, erst in Scheiben schneiden, dann klein würfeln.
3. Paprika halbieren, von Kernen und Trennwänden befreien, waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.
5. Die Knoblauchzehe schlälen und mit der Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken.
6. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Salz, Pizzagewürz, Käse, Paprikawürfeln, Zwiebel, Knoblauch und Peperoni- oder Salamiwürfeln gut vermischen.
7. In einer grossen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Öl, Buttermilch und die passierten Tomaten dazugeben und gut vermischen. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben, bis alles gut vermenget ist.
8. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und 20-25 Minuten lange backen.



Anmerkungen

Tipp:

Wenn man die Muffins erst später essen will, kann man sie mit frisch geriebenen Käse nochmals ca. 3-4 Minuten lange im Backofen (oder auch in der Mikrowelle) überbacken.

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	