

Muffins Rezepte

Pizza Muffins

Gattung: Backen, Gebäck, Muffin, Pikant, Pizza

120 g	Vollkornmehl (1 Tasse)	40 g	Parmesan, gerieben
140 g	Weißmehl (1 Tasse)	120 g	grüne Paprika, fein - geschnitten
2	geh. TL Backpulver	1	Ei
1/2	geh. TL Natron	60 ml	Olivenöl (1/4 Tasse)
1/2	geh. TL Salz	180 g	Buttermilch (3/4 Tasse)
1	geh. TL getrocknete Zwiebel	110 g	Tomatensauce (1/2 Tasse)
1/2	geh. TL Oregano	120 g	Salami (12 Salamischeiben), - extra scharf
1/8	geh. TL Knoblauchpulver		
125 g	Mozzarella, geschnitten		

Den Backofen auf 180 GradC vorheizen. Die Muffinsblechvertiefungen einfetten oder mit Papierbackförmchen ausstatten. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d. h. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, getrocknete Zwiebel, Gewürze, Käse und die Paprikastückchen sorgfältig vermischen.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Das Öl, die Buttermilch, die Tomatensauce und die Salamistückchen hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Teig zu 3/4 in die Muffinsblechvertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil etwas geriebenen Käse geben. Bei 180 Grad C auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

Tipp: Werden die Muffins zu einem späteren Zeitpunkt gegessen, so können sie nachträglich nochmals mit geriebenem Käse ca. 3-4 Minuten im Backofen überbacken werden.