



Pikante Pizza-Muffins

Description



Zutaten für 12 Stück:

50 g getrocknete Tomaten
50 g Salami (am Stück)
2 Lauchzwiebeln
125 g Mozzarella-Käse
je 1/2 Tl Pfefferchen Basilikum und Oregano
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Eier
1/4 l Milch
6 El Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Zucker
abger. Schale von 1/2 unbeh. Zitrone
30 g Parmesan-Käse
6 kleine Mozzarella-Kugeln
6 Scheiben Salami
6 Kirschtomaten

1. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Salami klein wÄ¼rfeln. Lauchzwiebeln in Ringe, Mozzarella in kleine WÄ¼rfel schneiden. Basilikum und Oregano von den Stielen zupfen und fein hacken.

2. Mehl und Backpulver vermischen. Eier, Milch, Ä?l, Salz, Zucker und Zitronenschale zufÄ¼gen und zu einem glatten Teig verarbeiten. KrÄ¼uter, Tomaten, Salami und Mozzarella unterheben.

3. Teig auf ein gefettetes Muffin-Blech (12 Mulden) verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175Ä°C (Umluft 155Ä°C/Gas: Stufe 2) 25-30 Min. backen. 10 Min. vor Ende der Backzeit den Parmesan-KÄ¼se darÄ¼ber streuen. Herausnehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Je 1 Mozzarella-Kugel und 1 Salamischeibe auf je ein HolzspieÄ?chen und auf sechs weitere SpieÄ?chen je 1 Kirschtomate stecken. Die Muffins mit je 1 SpieÄ? garniert servieren.

Zubereitung: ca. 50 Min.

pro StÄ¼ck 260 kcal/1090 kJ

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark