

Backen mit Klausi

Serzhafte Muffins:

Pizza-Muffins

Zutaten:

- 125 g Mozzarella, 1 rote Paprikaschote, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver,
- ½ TL Natron, 1 TL Salz, 1 kl. Zwiebel, schw. Pfeffer, 1 TL Oregano,
- 1 Ei, 50 ml Olivenöl, 150 ml Buttermilch, 100 g passierte Tomaten,
- 120 g Paprika-Salami am Stück, 5 EL geriebener Parmesankäse,

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Muffinsblech-Vertiefungen einfetten oder mit Papier-Backförmchen ausstatten.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen, die Paprika waschen, putzen u. mit der Salami u. der abgezogenen Zwiebel klein würfeln.



3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Oregano, Käse, Salami u. die Paprika sorgfältig vermischen. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen u. leicht verquirlen. Öl, Buttermilch, 2 EL Parmesan u. passierte Tomaten hinzugeben u. gut vermischen. Knoblauch schälen u. durch die Presse dazudrücken. Zuletzt die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben.



4. Den Teig in die Muffinsblech-Vertiefungen einfüllen. Mit restlichen geriebenen Parmesan bestreuen. 20-25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen u. aus den Förmchen nehmen.

Tipps des Chaoten: Pizza einmal anders! Die Zutaten kann man selbstverständlich nach persönlichem Gusto (iste italienisch für das Wort Geschmack) variieren, z.B. mit frischen Pilzen, Schinken oder Pecorinokäse. Buon appetito!

