

Backen mit Klausi

Serzhaftes Muffins:

Salami-Peperoni-Muffins (Menge ergibt ca. 15 Stück)

Zutaten:

- 300 g scharfe Salami, 1 Peperoni, 120 g Weißmehl, 150 g Maismehl,
- 3 TL Backpulver, ½ TL Salz, ½ TL Paprikapulver, 2 EL zerkl. Zwiebel,
- 1 Bund Schnittlauch, 80 g fein geschnittene grüne Paprikawürfel,
- 250 ml Milch, 100 ml Maiskeimöl, 1 Ei, 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Die Salami in dicke Scheiben schneiden, dann in kleine Achtecke schneiden für den Belag. Die restlichen Scheiben in kleine Würfel schneiden. Peperoni in kleine Stücke schneiden.



2. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Salz, Paprikapulver, Zwiebel- und Paprikawürfel sowie Salami, Peperoni und Schnittlauch sorgfältig vermischen.
3. In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen u. verquirlen. Das Öl, die Milch u. den Käse unterrühren. Nun die trockenen Zutaten beifügen u. vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.
4. Den Teig in die Muffinsblech-Vertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil ein oder mehrere Salamistückchen setzen u. in den Teig eindrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten goldgelb backen u. warm servieren.



Tipp des Chaoten: WOW! Sehr lecker, pikant-fressig!

