Pizza-Muffins mit Mozzarella

Gebäck » Brioches&Muffins » herzhafte Muffins

Zutaten (4 Personen)

» 300g Mehl
» 2 EL Quark
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 2 EL Olivenöl
» 11/2 Würfel Hefe
» 150ml Milch
» 250g Salami
» 1 geh. Chilischote(n)
» 200g Dosentomaten
» 50g Tomatenmark
» 1 Prise Cayennepfeffer
» 1 EL Oregano
» 1 TL Thymian
» 4 Schalotte(n)
» 300g Mozzarella

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl sieben, mit Quark, 1 Prise Salz, Zucker, Olivenöl, zerbröckelter Hefe und lauwarmer Milch in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, 12 Papier-Muffinförmchen mit Olivenöl fetten und mit Mehl ausstäuben. Aus dem Teig kleine Bällchen formen, diese etwas flach drücken und in die Förmchen setzen.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Für den Belag Salami in feine Würfel schneiden. Mit Chili, Pizzatomaten, Tomatenmark verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Oregano, Thymian würzen und gleichmäßig auf den Pizza-Muffins verteilen. Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und auflegen.

4. Muffins 30-35min backen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. 15min vor Backzeitende auf die Muffins legen. Pizza-Muffins aus dem Ofen Nehmen, nach Belieben garnieren.

Nährwerte: 775kcal/E40g/F40g/KH62g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004 Rezept-Nr: 1192

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke