

Gemüse-Muffins mit Pinienkernen

Gebäck » Brioches&Muffins » herzhafte Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 1/2 rote Paprika
- » 1/2 grüne Paprika
- » 1/2 gelbe Paprika
- » 100g Butter/Margarine
- » 2 TL Kräutersalz
- » Cayennepfeffer
- » 5 Ei(er)
- » 300g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1/2 TL getrockneter Thymian
- » 50g schwarze Oliven
- » 50g Pinienkerne

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



Warte-Zeit

16-30min



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Paprika putzen, waschen, würfeln
- Oliven hacken

Fertigstellung

- Butter mit Kräutersalz und Cayennepfeffer verrühren
- Eier einrühren
- Thymian, Mehl und Backpulver einarbeiten
- Oliven und Paprika unterrühren
- Muffinblech mit Papierförmchen bestücken
- Teig in Papierförmchen füllen
- Teig mit Pinienkernen bestreuen
- Muffins bei 180°C 20min backen

- Muffins noch warm mit Butter servieren

Nährwerte: 230kcal/E7g/F13g/KH19g pro Stück

angelegt am: 25.06.2009

Rezept-Nr: 2327

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