# 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