



PIKANTE MUFFINS MIT MOZZARELLA

Zutaten:

12 dag Mozzarella, 10 dag getrocknete Tomaten, 25 dag Mehl, 2 TL Backpulver,
1 TL Natron, 1 EL frisch gehacktes Basilikum, 2 Eier, 75 ml Olivenöl, 125 ml Buttermilch,
1 TL Salz

Zubereitung:

- Mozzarella gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden
- Tomaten ebenfalls fein würfeln
- Mehl mit Backpulver, Natron und Basilikum mischen
- Eier mit Olivenöl, Buttermilch und Salz schaumig schlagen
- Mehlgemisch, Tomaten und Mozzarella unterheben und gründlich vermischen
- Teig mit einem Spritzsack in die eingefetteten Förmchen füllen
- im vorgeheizten Backrohr bei 190° C ca. 20 min backen

Tipp: am besten schmecken die Muffins lauwarm
