

Caprese-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

- 1 Ei
- 1 dl Buttermilch
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 50 g Ruchmehl
- 75 g Halbweissmehl
- 1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- 80 g Mozzarella in kleinen Würfeln
- 60 g getrocknete Tomaten klein geschnitten
- Basilikum gehackt

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Butter grosszügig einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Ei, Buttermilch, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen. Ruchmehl, Halbweissmehl, Backpulver, Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum in einer separaten Schüssel vermischen und die Ei-Masse dazugeben. Mit dem Mixer zu einem Teig verkneten. Die Masse in das vorbereitete Muffinsblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen, in der unteren Ofenhälfte backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten