

Pikante Salami-Champignon-Muffins

17 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

500 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
100 g Crème fraîche mit Kräutern
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
4 EL Tomatenketchup
2 Eier
2 dl Wasser
1 TL Salz
Pfeffer
170 g Champignons geschnitten (ca. 1 Dose)
200 g Salami in kleine Stücke geschnitten

Garnitur:

1 - 2 Stk. Rübli klein
schwarze Oliven
Petersilie
Mayonnaise
Tomatenketchup

1 Vorbereiten:

17 backfeste Muffin-Förmchen Dr. Oetker in ein Backblech stellen. Bereitstellen:
2 Spritzsäcke

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen. Die restlichen Zutaten, ausser Champignons und Salami, hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während 2 Minuten zu einem glatten, eher zähflüssigen Teig verarbeiten. Champignons und Salami kurz daruntermischen. Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 17 Förmchen verteilen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

Herausnehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

③ Garnitur:

Für die Garnitur Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven in dünne Scheiben schneiden, Petersilie waschen und mit einem Haushaltspapier trocken tupfen. Mayonnaise und Ketchup je in einen Spritzsack füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Den erkalteten Muffins Augen und Mund anbringen. Karotten und Oliven beliebig als Augenbrauen, Nasen oder Ohren verwenden. Haarbüschel aus Petersilie in die Muffins stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Salami kann auch Schinken oder Käse verwendet werden. Ebenso können Oliven durch Peperoni oder Gurken ersetzt werden.