

Pikante Muffins



Diese Muffins sind schnell gemacht und können nach Wunsch abgeändert werden, z.B. mit Oliven oder Speck.

Rezept

1. Käse in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern, umfüllen.
2. Peperoni in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern.
3. Rohschinken zur Peperon in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 8** hacken.
4. Den beiseite gestellten, geriebenen Käse, Mehl, Backpulver, Weisswein, Öl, Eier, Salz und Pizzagewürz in den Mixtopf geben und alles **10 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf** vermengen.
5. Den Teig in ein Muffinblech, welches gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt wurde, abfüllen.
6. Die Muffins 20-25 Minuten im auf 190 ° vorgeheizten Ofen backen.
7. Noch lauwarm zu Salat servieren. Lecker schmecken die Muffins vorallem, wenn man sie mit Pfeffer-Cantadou bestreicht.

Zutaten

- 8 Stück
- 50 g Käse, z.B. Parmesan
- 1/2 Peperoni
- 80 g Rohschinken in Tranchen
- 140 g Mehl
- 1/2 Päcklein Backpulver
- 40 g Weisswein
- 75 g Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Pizzagewürz