

Muffinvariationen deftig

ergibt ca. 12 Muffins

Grundrezept Teig:

190g Mix C

90g Butter, weich

90g Milch

15g Zucker

10g Backpulver

2 Eier (100g)

10g Salz

3g Pfeffer

Beispiele für Füllungen:

<p><u>Zutaten Pizza-Füllung:</u></p> <p>200g geriebener Emmentaler (oder Käse nach Wunsch) 75g gekochter Schinken oder Salami in Scheiben 75g frische Champignons 45g Paprikaschote (Farbe nach Wunsch) 3g Basilikum, getrocknet 3g Oregano, getrocknet 1g Thymian</p>	<p><u>Zutaten fruchtige Asia-Füllung:</u></p> <p>Bitte die 90g Milch der Teigzutaten durch 90g Kokosmilch ersetzen!</p> <p>150g Ananas aus der Dose 10 – 15g Currypulver 3g Chili-Pulver (nach Wunsch auch mehr) 200 g Hähnchen- oder Putenbrust <u>Wenn es scharf werden soll:</u> 1 Chilischote mit Kernen in Ringe geschnitten oder ½ - 1 TL scharfe Thai-Curry-Paste</p>
<p><u>Herstellung Pizza-Füllung:</u></p> <p>Gekochten Schinken bzw. Salami gleichmäßig in nicht zu grobe Stückchen schneiden. Paprika waschen, in kleine Würfel schneiden, ebenso die Champignons putzen und nicht zu grob würfeln. Alles zusammen mit den Kräutern und 75g geriebenem Käse vermischen.</p>	<p><u>Herstellung fruchtige Asia-Füllung:</u></p> <p>Die Ananas abtropfen lassen und grob schneiden. Das Fleisch gut anbraten, sodass es gar ist, nach dem Abkühlen in nicht zu grobe Würfel schneiden. Alles mit den Gewürzen mischen. Wenn gewünscht, kann die Füllung auch mit Chili oder sonstigen scharfen Pasten süß-scharf abgeschmeckt werden.</p>

Herstellung Muffins:

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und 5 min bei höchster Stufe aufschlagen lassen. Anschließend bei langsamster Stufe die Pizza- bzw. Asia-Füllung so lange unterlaufen lassen, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Dabei immer wieder den Teig vom Rand der Schüssel runter kratzen.

Die Masse auf die Muffinformen verteilen, sodass diese zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind. Bei Pizza-Muffins die restlichen 125g geriebenen Käse auf den Muffins verteilen.

Für ca. 25 min auf mittlerer Schiene backen.

Die Muffins entweder warm, z.B. mit der Tomatensauce aus meinen Rezepten, oder ausgekühlt servieren.

Tipps:

Die Füllung der Muffins lässt sich beliebig variieren, z.B. mit Spinat-Feta, Olive-Feta oder Ratatouille. Dabei bitte darauf achten, dass die Gesamtmenge der Füllung der Menge in diesem Basisrezept entspricht, denn ein Mehr an Zutaten bewirkt, dass die Muffins nicht mehr so locker backen.

Bei Verwendung von gesalzenen Zutaten die Salzmenge bitte etwas reduzieren.

Die Kräuter können auch gegen eine fertige Italienische Trockenkräutermischung ausgetauscht werden.

Alle tierischen Rohstoffe lassen sich durch vegane Varianten ersetzen.