

Salami - Pizza - Muffins

Kategorien: Muffin, Pizza, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

50	ml	Sonnenblumenöl
2		Eier
1	Becher	Joghurt, natur
220	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Tomatensauce
75	Gramm	Salami
6	Essl.	Käse, gerieben

Anleitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Sonnenblumenöl mit Eiern und Joghurt verrühren. Mehl mit Backpulver und Tomatensaucenpulver mischen. Salami in Würfel schneiden und mit 5 EL Käse unter das Mehl mischen. Die Mehlmischung zu der Eiermasse geben und kurz unterrühren. Den Teig in 12 gefettete Muffinformen füllen und mit Käse bestreuen. Im Backofen 20-25 Minuten backen.