

Gemüse - Muffins mit Pinienkernen

Kategorien: Muffin, Pikant, Gemüse

Zutaten für: 12 Portionen

1/2		Rote Paprika
1/2		Grüne Paprika
1/2		Gelbe Paprika
100	Gramm	Weiche Butter
2	Teel.	Kräutersalz
1	Prise	Cayennepfeffer
5		Eier
300	Gramm	Weizenmehl (Typ 405)
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Thymian
50	Gramm	Gehackte schwarze Oliven
50	Gramm	Pinienkerne
12		Papierförmchen
		www.kochmeister.com

Anleitung:

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Butter mit Kräutersalz und Cayennepfeffer verrühren, Eier einzeln unterschlagen. Mehl mit Backpulver und Thymian mischen und mit Oliven sowie Paprikawürfeln, so dass ein zähflüssiger, klebriger Teig entsteht.

2. Die Papierförmchen in die Vertiefungen einer Muffinform setzen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Den Teig in die Förmchen füllen und mit Pinienkernen bestreuen. Die Muffins im Ofen auf mittlerer Schiene ca, 20 Minuten backen. Wenn die Muffins odengoldbraun sind, mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Die Muffins im Blech 5 Minuten abkühlen lassen, dann herauslösen und noch warm evtl mit Butter servieren.