

## Mais - Tomaten - Muffins

Zutaten für: 12 Muffins

375	ml	Milch
200	Gramm	Maisgrieß
50	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Zucker
1 1/2	Teel.	Salz
50	Gramm	Weiche Butter
2	klein.	Eier
12	klein.	Tomaten
3		Knoblauchzehen
1	klein.	Zweig Rosmarin

### Anleitung:

Milch im Topf aufkochen lassen, Maisgrieß einrühren, 10 Minuten quellen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter und Eier cremig schlagen, Grießbrei und Mehlmischung eßlöffelweise unterrühren. Den Teig in gebutterte Muffinformen füllen. Blütenansatz der Tomaten ausstechen, einen Knoblauchschnitt und ein paar Rosmarinnadeln hineinstecken, je eine Tomate in den Teig setzen. Bei 200 Grad/Gas Stufe 3 im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Noch warm mit Butter servieren.

Guten Appetit!