

## Maismuffeins - Mexikanische

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Bund	Petersilie
1		Rote Paprikaschote
1		Ei
50	Gramm	Butter
250	ml	Buttermilch
100	Gramm	Mehl
175	Gramm	Maismehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
100	Gramm	Maiskörner (Dose)
		Muffinblech
		Muffinpapierförmchen

### Anleitung:

Heize den Backofen auf 200 Grad vor, und setze die Papierförmchen in die vorgesehenen Öffnungen des Muffinblech. Brause die Petersilie unter fließend kaltem Wasser ab und schüttele sie, bis sie trocken ist. Zupfe die Blättchen vom Stängel, und hacke sie fein. Halbiere die Paprikaschote, entferne Stielansatz, Kerne und die weiße Haut. Brause die Schote ab, und schneide sie erst in Streifen, dann in kleine Würfel. Schlage in einer Schüssel das Ei und die kleingeschnittene Butter mit dem Schneebesen schaumig. Rühre dann nach und nach die Buttermilch ein. Gib Mehl, Maismehl, Backpulver, Salz, Petersilie, Paprika und abgetropfte Maiskörner zum Eischaum. Verrühre alles zu einem Teig. Fülle die Papierförmchen zu jeweils 2/3 mit Teig. Schiebe das Blech in den Ofen . Backe die Muffins 15-20 Min.