

Mexikanische - Maismuffins

Zutaten für: 12 Stueck

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	Maiskoerner (Dose)

AUSSERDEM

Muffinblech
Muffinpapierfoermchen

Anleitung:

Heize den Backofen auf 200 Grad vor, und setze die Papierfoermchen in die vorgesehenen Oeffnungen des Muffinblechs. Brause die Petersilie unter fliessend kaltem Wasser ab und schuettele sie, bis sie trocken ist. Zupfe die Blaettchen vom Stengel, 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 Wuerfel. Schlage in einer Schuessel das Ei und die kleingeschnittene Butter mit dem Schneebesen schaumig. Ruehre dann nach und nach die Buttermilch ein. Gib Mehl, Maismehl, Backpulver, Salz, Petersilie, Paprika und abgetropfte Maiskoerner zum Eischaum. Verruehre alles zu einem Teig. Fuelle die Papierfoermchen zu jeweils 2/3 mit Teig. Schiebe das Blech in den Ofen . Backe die Muffins 15-20 Min.