

Mexiko - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
1	klein.	Grüne Paprikaschote
80	Gramm	Maiskörner (aus der Dose)
80	Gramm	Rote Bohnen (aus der Dose)
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Maismehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer
1/2	Teel.	Chilipulver
3-4	Essl.	Ger. Käse
1		Ei
60	ml	Öl
250	ml	Buttermilch

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Paprikaschote putzen und fein würfeln. Einige Würfel zum Verzieren beiseite stellen. Mais und Bohnen abtropfen lassen. Mehl, Maismehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Käse mischen. In einer Schüssel das Ei mit Öl und Buttermilch verschlagen. Paprikawürfel, Mais und Bohnen unterrühren und die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen, mit restlichen Paprikastückchen garnieren. Die Muffins in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form nehmen.