

## Paprika - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
1		Rote Paprikaschote
		Je 1/2 grüne und gelbe Paprikaschote
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Maismehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Paprikapulver
3-4	Essl.	Ger. Käse
2		Eier
60	ml	Öl
150	Gramm	Jogurt natur
100	ml	Buttermilch
1		Knoblauchzehe

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Paprikaschoten putzen und fein würfeln. Mehl, Maismehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, Paprikapulver und Käse mischen. In einer anderen Schüssel die Eier verquirlen, mit Öl, Jogurt und Buttermilch verschlagen. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse zu der Eimischung drücken, Paprikawürfel unterrühren und die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Kurz auskühlen lassen und aus der Form nehmen.