

Pilz - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	FrISChe gemISChte Waldpilze
1		Schalotte
1 1/2	Essl.	Butter
200	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Haferflocken
1		Ei
60	ml	Öl
250	ml	Buttermilch

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Pilze putzen und klein schneiden, Schalotte schälen und fein würfeln. Beides in dem Fett anschwitzen, bis die austretende Flüssigkeit fast verdampft ist. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Natron, Salz, Pfeffer und Haferflocken verrühren. In einer anderen Schüssel das Ei mit Öl und Buttermilch verquirlen. Zunächst die Pilze mit dem Schalottenwürfeln, dann die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Muffins 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und lauwarm servieren