

Reis - Ananas - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
100	Gramm	Reis mit Wildreis
1/2	Teel.	Salz
200	Gramm	Ananasstücke aus der Dose
1		Rote Chilischote
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
		Schwarzer Pfeffer
1		Ei
60	ml	Öl
250	ml	Buttermilch

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Reis nach Packungsaufschrift in Salzwasser garen. Abtropfen und auskühlen lassen. Ananasstücke in ein Sieb geben, abtropfen lassen und klein schneiden. Chilischote waschen, putzen und sehr klein würfeln. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Ananas und Chili mischen. In einer Schüssel das Ei mit Öl und Buttermilch verquirlen. Zunächst den Reis, dann das Mehlgemisch untermischen. 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.