

## Salami - Pizza - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Vollkornmehl (1 Tasse)
140	Gramm	Weißmehl (1 Tasse)
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Getrocknete Zwiebel
1/2	Teel.	Oregano
1/8	Teel.	Knoblauchpulver
125	Gramm	Geschnittener Mozzarella
40	Gramm	Geriebener Parmesan
120	Gramm	Grüne Paprika, fein geschnitten
1		Ei
60	ml	Olivenöl (1/4 Tasse)
180	Gramm	Butter oder Margarinemilch (3/4 Tasse)
110	Gramm	Tomatensauce (1/2 Tasse)
120	Gramm	Salami (12 Salamischeiben), extra scharf

### Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muffeinblechvertiefungen einfetten oder mit Papier-Backförmchen ausstatten. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d. h. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, getrocknete Zwiebel, Gewürze, Käse und die Paprikastückchen sorgfältig vermischen.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Das Öl, die Butter oder Margarinemilch, die Tomatensauce und die Salamistückchen hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Teig zu 3/4 in die Muffeinblechvertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil etwas geriebenen Käse geben. Bei 180°C auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen.

Tipp: Werden die Muffeins zu einem späteren Zeitpunkt gegessen, so können sie nachträglich nochmals mit geriebenem Käse ca. 3-4 Minuten im Backofen überbacken werden.