

Süß - Scharfe Corn - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

6		Jalapeno- Chilis oder Peperoncini mittelscharf
200	Gramm	Maismehl
200	Gramm	Weißmehl
50	Gramm	Maiskörner
2	Essl.	Backpulver
100	Gramm	Rohrzucker; gemahlen
1/2	Teel.	Salz
150	ml	Milch
2		Eier
4	Essl.	Maiskeimöl
2	Essl.	Honig
		Butter; für das Blech
		Mehl; für das Blech

Anleitung:

Die Jalapeno oder Peperoncini halbieren, weiße Innenwände und Samen entfernen. Anschließend in Würfelchen schneiden.

Muffinsblech bebuttern und bemehlen, bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die beiden Mehlsorten, Maiskörner, Backpulver, Rohrzucker, Salz und Chilis mischen. Milch mit Eier, Öl und Honig verquirlen. Unter Rühren zum Mehl geben und gründlich vermengen. Den Teig in die Vertiefungen verteilen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

Passt wunderbar zu spanischem oder süditalienischem Schafskäse. Anstelle der Maiskörner können auch fein gewürfelte Peperoni oder auch Frühlingszwiebeln verwendet werden.