Pizzamuffins

Eine tolle Idee für die nächst Party, die leckeren Pizzamuffins. Für das Rezept lassen sich natürlich auch andere Zutaten nach Lust und Laune verarbeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

210 g	Mehl (griffig)
1 TL	Backpulver
70 g	Käse (gerieben)
60 g	Salami (würfelig geschnitten)
60 g	Champignons (gehackt)
40 g	Paprika (gehackt)
2 EL	Basilikum
1 TL	Pfeffer
2 TL	Oregano
1 Stk.	Ei
90 ml	Milch
40 g	Butter
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **Pizzamuffins** sind schnell und einfach zuzubereiten. Backofen auf 200°C vorheizen und das Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Mehl und Backpulver mischen, dann Käse, Salami, Champignons, Paprika, Basilikum und die Oregano untermengen. Mit Pfeffer würzen.

3. Butter, Ei und Milch in einer zweiten Schüssel verrühren und diese Mischung vorsichtig unter den Muffinsteig heben.

4. Alles in die Muffinsförmchen geben, bis diese zu etwa 2/3 gefüllt sind. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Zu Pizzamuffins schmeckt ein kräftiges Bier.