

Mexikanische Muffins

Die mexikanischen Muffins sind eine vorzüglich, würzige Speise. Das Rezept mit Anleitung gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

125 g	Mehl
125 g	Maismehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Peperoni (grün)
200 g	Mais (aus der Dose)
150 g	Käse (gerieben)
1 Stk.	Schalotte
1 TL	Paprikapulver (scharf)
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Eier
375 g	Joghurt
125 ml	Öl
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **mexikanischen Muffins** Mehl, Maismehl, Natron und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Paprika und Peperoni putzen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel klein zerhacken. Zusammen mit dem abgetropften Mais und geriebenen Käse zur Mehlmischung

geben. Das Paprikapulver zugeben, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

3. In einer weiteren Schüssel die Eier, Joghurt und Öl vermengen und anschließend in das Mehlgemisch rühren.
4. Den Teig zirka 2/3 hoch in eine gefettete Muffinform füllen.
5. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Für eine schärfere Variante der mexikanischen Muffins, je nach Belieben noch zusätzlich Chiliflocken unter den Teig rühren.