

# Pizzamuffins

Eine tolle Idee für die nächste 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   | <a href="#">Käse</a> (gerieben)       |
| 60 g   | Salami (würfelig geschnitten)         |
| 60 g   | <a href="#">Champignons</a> (gehackt) |
| 40 g   | <a href="#">Paprika</a> (gehackt)     |
| 2 EL   | <a href="#">Basilikum</a>             |
| 1 TL   | <a href="#">Pfeffer</a>               |
| 2 TL   | Oregano                               |
| 1 Stk. | <a href="#">Ei</a>                    |
| 90 ml  | Milch                                 |
| 40 g   | <a href="#">Butter</a>                |
| 1 Stk. | <a href="#">Muffinform</a>            |

## 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.