



Herzhafte Muffins 🍅 Mediterrane Art

Zutaten für 12 Stück:

300 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver
100 g Parmesan
50 g grüne Oliven, gewürfelt
50 g getrocknete Tomaten in Öl (gut abgetropft + zerkleinert)
1 Ei
5 EL Olivenöl
1 TL Salz
2 TL ital. Kräuter
etwas Pfeffer
300 ml Buttermilch
6 kleine Tomaten, halbiert (für Deko)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührer verrühren. Ein Muffinblech gut fetten (kein Papier verwenden!) und den Teig einfüllen. Die Tomatenhälften mit der Schnittseite nach oben leicht in den Teig eindrücken und bei 180°C O-U-Hitze für ca. 35 Min. backen.

Wichtig:

Verwende keine Papierförmchen, diese kleben bei herzhaften Muffins am Teig. Wer möchte kann die fertig gebackenen Muffins dann in die Papierförmchen setzen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de