



Tomaten-Mozzarella-Muffins

Autor des Rezepts: Jutta



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 125 g Mozzarella
-
- 150 g Kirschtomaten
-
- 250 g Weizenmehl
-
- 3 gestr. TL Backpulver
-
- 1 TL Salz
-
- weisser Pfeffer, gemahlen
-
- 2 Eier (Grösse M)
-
- 1 1/2 Becher (= ca. 190 g) Crème fraîche mit frischen Kräutern
-



2 EL Basilikum-Blättchen, fein gehackt

Zubereitungsanweisung

1. Mozzarella gut abtropfen lassen und sehr fein würfeln.
2. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und vierteln (evtl. Stielansatz herausschneiden).
3. Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Salz, Pfeffer, Eier und Crème fraîche zufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Mozzarella-Würfel und Basilikum kurz unterkneten, zuletzt Kirschtomaten vorsichtig unterheben.
5. Teig gleichmäßig in 12 gefettete Mulden einer Muffinbackform verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt, mittlere Einschubleiste)
Heißluft: etwa 160° C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Minuten
6. Nach dem Backen die Muffins kurz in der Form abkühlen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit restlicher Crème fraîche servieren.

Anmerkungen

TIPP:

Die Muffins schmecken lauwarm besonders gut. Die Verwendung von doppelt ineinandergestellten Papierbackförmchen ist hierbei nicht so gut geeignet, da die Tomaten leicht am Papierrand fest backen können.

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:

Liz, 24.12.2008

richtig lecker u überall gut angekommen!!! super is auch ein wenig tomatenmark rein - für die optik u den geschmack!



Tomaten-Mozzarella-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	