



## Salami-Oliven-Muffins

Autor des Rezepts: Anni



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

100 g Salami am Stück

-

100 g Oliven (ohne Stein)

-

100 g Emmentaler am Stück

-

1 rote Paprikaschote

-

2 TL Oregano

-

360 g Mehl

-

4 TL Backpulver

-

Salz

-



2 Eier

-

200 g Buttermilch

-

8 EL Rama Culinesse (flüssige Margarine reicht auch)

---

### Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 180° C (Umluft) erhitzen.
  2. Die Salami kleinschneiden, die Oliven vierteln und den Käse fein reiben.
  3. Paprika würfeln.
  4. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen.
  5. Eier, Rama Culinesse und Buttermilch dazugeben.
  6. Oliven, Salami, Paprika, Käse und Oregano unterrühren.
  7. Die Teigmasse in die Muffinförmchen einfüllen und 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- 

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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