

# Pizzamuffins – ideal zum Mitnehmen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Für 12 Muffins

## **Zutaten:**

1 kleine Dose Maiskörner  
1 rote Paprikaschote, in sehr kleinen Würfeln  
100 g geriebenen Käse  
4 Eier  
100 g Creme Fraiche oder Schmand  
100 ml neutrales Öl  
200 g Mehl 405  
1 Päckchen Backpulver  
Salz und Pfeffer, italienische Gewürze  
50 g Salami in kleinen Würfeln  
12 Papier-Backförmchen

## **Zubereitung:**

Erst die flüssigen Zutaten mit dem Ballonbesen aufschlagen.  
Mehl, Backpulver, Gewürze beimischen.

Nun die restlichen Zutaten unterheben.

Den Teig in die Muffinform füllen. Mit Käse bestreuen.

Backen bei 180grad Umluft etwa 20-30 min., Stäbchenprobe, backen.

Warm mit einem Salat servieren.

Schmecken auch kalt sehr gut.

Geeignet zum Mitnehmen.



Foto von Franziska Fischer