

Gyrosmuffins



Rezept und Foto von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:

250 g Gyros
1 kleingehackte Zwiebel
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
1/2 Tl. Natron
1 Tl. Salz
Pfeffer
1 Ei
60 ml Öl
200 g Tsatsiki
120 ml Buttermilch

Zubereitung:

Gyros mit Zwiebel anbraten. Anschl. Im Multizerkleinerer fein zerkleinern.

250g Mehl, 2 Tl Backpulver, 1/2 Tl. Natron , 1 Tl. Salz, Pfeffer mischen.

1 Ei, 60 ml Öl, 200 g Tsatsiki, 120 ml Buttermilch zugeben und unterrühren.

Teig in gut gefettete Muffinform (am Besten ohne Papierfoermchen) fuellen.

Backofen auf 190Grad (vorgeheizt). 20-25 Minuten