

PAPRIKA MUFFINS

PAPRIKA MUFFINS

Im herzhaften Backwahn habe ich vier Sorten Muffins gebacken. 2 Rezepte kennt ihr schon - hier gibt es das Dritte. Herzhafte Muffins mit Paprika.



Zutaten für 6 Muffins:

120g Mehl

1 TL Backpulver

50g Butter

1 Ei

1 rote Paprika

100g Frischkäse

1/2 Becher Schmand

2 TL Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver

2 TL Paprikamark (oder alternativ Tomatenmark)

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter wird in der Mikrowelle auf kleiner Stufe „angeschmolzen“ bis sie cremig ist, aber nicht flüssig. Die Paprika schneide ich in kleine Würfel. Beides vermenge ich miteinander und hebe dann den Frischkäse unter. Diese Masse wird jetzt mit Mehl und Backpulver gemixt. Dazu kommen Ei, Schmand, Paprikamark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauchpulver.

Den Teig verteile ich auf 6 Förmchen und schiebe das Blech für 25 Minuten bei 180°C in den Backofen. (links: Paprika Muffins; rechts: Gurke-Krabben Muffins)



Zwischendurch werfe ich ab und an einen Blick in den Ofen um aufzupassen, dass nix anbrennt oder zu dunkel wird.



Wenn die Muffins fertig sind stelle ich das ganze Blech zum Abkühlen beiseite. Dann erst hole ich sie aus der Form.

Dazu passt ein schneller Sour-Cream Dip. Am besten schmecken die Muffins wenn sie noch ganz leicht warm sind.

Viel Spaß beim Backen!

