



Häerzhaft Muffins

Ingredienten

- ✓ 10 g fräsch Hief oder 4 g dréchen Hief
- ✓ 1/2 TL Zocker
- ✓ 1 EL Olivenueleg
- ✓ 200 ml wotlecht Waasser
- ✓ 250 g Miel
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 100 g kleng Tomaten
- ✓ 1 Mozzarella
- ✓ 20 g Oliven
- ✓ 100 g Ham
- ✓ 1 Hand voll Basilikum
- ✓ 40 g gerapptene Parmesan

1. D'Hief mat 1/2 TL Zocker, 1 EL Olivenueleg an 200 ml wotlechtem Waasser verréieren, 250 g Miel an 1 TL Salz dobäimaachen. Wärend 5 bis 10 Minutten knieden. Den Deeg eng Stonn roue loossen.
2. De Basilikum an 100 g kleng Tomaten wäschen. Tomaten, Basilikum, Mozzarella, 20 g Oliven an 100 g Ham a kleng Stécker schneiden. D'geschnidden Ingredienten an 20g Parmesan ënnert den Deeg mëschen.
3. Den Uewen op 200° virhëtzen. Den Deeg an ee Muffinblech mat 12 Pabéierformen opdeelen.
4. D'Muffins 20-30 Min. am Uewen baken.

