

Herzhafte Muffins

Zutaten

- ✔ 10 g frische Hefe oder 4 g Trockenhefe
- ✔ 1/2 TL Zucker
- ✔ 1 EL Olivenöl
- ✔ 200 ml lauwarmes Wasser
- ✔ 250 g Mehl
- ✔ 1 TL Salz
- ✔ 100 g Kirschtomaten
- ✔ 1 Mozzarella
- ✔ 20 g Oliven
- ✔ 100 g Schinken
- ✔ 1 Hand voll Basilikum
- ✔ 40 g geriebener Parmesan

1. Die Hefe mit 1/2 TL Zucker, 1 EL Olivenöl und 200 ml lauwarmen Wasser verrühren. 250 g Mehl und 1 TL Salz hinzufügen. Während 5-10 Minuten kneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.
2. Basilikum und 100 g Kirschtomaten waschen. Kirschtomaten, Basilikum, Mozzarella, 20 g Oliven und 100 g Schinken in kleine Stücke schneiden. Die geschnittenen Zutaten und 40 g Parmesan unter den Teig mischen.
3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig in das Muffinblech mit 12 Papierförmchen aufteilen.
4. Die Muffins 20-30 Min im Ofen backen.

