

Tomaten-Mozzarella-Muffins

Für 6 Portionen

200 g Mehl	1 TL Stärke	2 TL Backpulver
100 g getrocknete Tomaten	75 ml Öl	300 g Naturjoghurt
2 Eier	6-12 Minimozzarella-Kugeln	Salz
Pfeffer		

Zwei Schüsseln bereitstellen. In die erste Schüssel das Mehl mit ein wenig Stärke, Backpulver und einer Prise Salz geben. Alles leicht miteinander vermengen. In die andere Schüssel werden zuerst die Eier geschlagen, dann der Joghurt hinzugefügt und mit einem Schneebesen verrührt. Nun das Öl dazugießen. Die Masse mit einer Prise Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und hineingeben. Knoblauch ebenfalls in feine Streifen schneiden, in die Schüssel geben und unterrühren. Zum Schluss die Mehl-Mischung aus der ersten Schüssel dazugeben und leicht untermengen, nicht ganz glatt rühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen und in die Mitte jeweils eine kleine Mozzarella-Kugel hineindrücken. Bei 180 Grad im Ofen circa 20 bis 25 Minuten backen.

Steffen Henssler am 02. 08. 2011