

Tomaten-Muffins



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 25 Minuten

FÜR 12 Stück

Für 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Wenig Butter und Mehl für das Blech

250 g Mehl
 ½ TL Salz
 30 g Pinienkerne, geröstet
 1 TL Backpulver
 80 g Sbrinz AOP, gerieben
 80 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten,
 fein geschnitten
 100 g Cherry-Tomaten, in Vierteln, die
 Hälfte beiseitegestellt
 2 Zweige Rosmarin, fein geschnitten
 1 dl Buttermilch
 50 g Butter, flüssig
 2 Eier, verquirlt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

MEHL mit Salz, Pinienkernen, Backpulver und Sbrinz in einer Schüssel mischen. Beide Sorten Tomaten und Rosmarin begeben, mischen. Buttermilch mit Butter und Eiern verrühren, begeben und zu einem Teig verrühren. In die vorbereitete Form füllen. Mit beiseitegestellten Tomaten dekorieren.

BACKEN in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen, herausnehmen, abkühlen lassen.

Tipp Die getrockneten Tomaten können beliebig mit Oliven, Kapern, Speckwürfelchen etc. ergänzt werden.