

Tomaten Champignon Muffin

20 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Champignons und Tomaten fein würfeln, Fontina grob reiben, in einer Schüssel mit Mehl, Salz, Backpulver, Natron und Basilikum mischen.

IN einer weiteren Schüssel Eier, Öl, Buttermilch schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

Teig in Förmchen (ohne Papier) füllen und ca. 20-25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.

Zutaten für 12 Stück

225
g
Mehl Type 405

100
g
Champignons

100
g
Fontina

2
TL
Backpulver

1
TL
Natron

1
TL
Salz

3
Tomaten

2
Eier

2
TL
Basilikum

125
ml
Buttermilch

80
ml
Öl

202
kcal / 100g

180
kcal / Stück

89
g / Stück