

Liebe 4b und 4c,

diese Woche sollt ihr bis 29.01.21 diese Pizzamuffins zubereiten und mir wieder zwei Fotos, auf denen ihr auch zu sehen seid, schicken.

Gutes Gelingen!

Rezept für 12 Pizzamuffins:

| Zutaten | Arbeitsschritte |
|-----------------------------|--|
| 210 g Mehl (griffig) | Für das Backen wird als erstes der Ofen auf 200°C vorgeheizt und ein Muffin-Blech mit Papierförmchen vorbereitet. |
| 2 EL Zucker | |
| 1 TL Backpulver | Vorbereitend wird die Salami in feine Stückchen geschnitten. Die Champignons und Paprika nach dem Waschen zuputzen und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend wird beides fein gehackt. Für den Teig wird Mehl und Backpulver zusammen gesiebt und mit den geschnittenen Zutaten, dem Käse, Zucker und den getrockneten Kräutern vermischt. Butter und Ei werden zusammen mit dem Handrührgerät aufgeschlagen und nach und nach die Milch dazu gegeben. Die vermischten, restlichen Zutaten kommen zusammen mit Pfeffer und Salz dazu und werden gut untergerührt. Zu zwei Dritteln in die Muffinförmchen gefüllt, werden die Pizza-Muffins für ca. 20 Minuten gebacken und nach dem Auskühlen serviert. |
| 60 g Pizzakäse (gerieben) | |
| 60 g Salami | |
| 60 g Champignons | |
| 30 g Paprika | |
| 2 TL Basilikum (getrocknet) | |
| 2 TL Oregano (getrocknet) | |
| 1 Stk Ei | |
| 90 ml Milch | |
| 40 g Butter (weich) | |
| 1 Prise Salz | |
| 1 Prise Pfeffer | |

