Rezept

Mais-Pesto-Muffins

Ein Rezept von Mais-Pesto-Muffins, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
250 g	Mehl
1 TL	Salz
3	Eier
2 EL	Pesto (Glas)
150 g	Mozzarella
	Fett für das Blech
75 g	Butter
2 TL	Backpulver
125 g	Maisgrieß
200 ml	Milch
2	Tomaten
2	Stiele Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Tomaten würfeln. Butter schmelzen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blech fetten. Mehl, Backpulver, Salz und Grieß mischen. Eier, Milch und Pesto verquirlen. Mit Butter, Mehlmischung und Tomaten mischen. Teig in die Vertiefungen füllen. Im Backofen 35 Min. (Mitte) backen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Nach 20 Min. auf den Muffins verteilen. Mit Basilikum garniert servieren.