Rezept

# Muffins à la Caprese

Ein Rezept von Muffins à la Caprese, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | getrocknete Tomaten |
| **1 Bund** | Basilikum |
| **2 TL** | Backpulver |
| **3 EL** | Olivenöl |
| **12** | Muffin-Silikonförmchen |
| **1 Kugel** | Mozzarella (125 g) |
| **250 g** | Mehl (Type 405) |
| **2** | Eier (M) |
| **500 g** | Buttermilch |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 8 g F, 7 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

2. Mehl mit Backpulver mischen. Eier, Olivenöl und Buttermilch in einer Schüssel verquirlen. Die Mehlmischung unterrühren. Tomaten, Mozzarella und Basilikum unterheben. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.