



## Pizzamuffins

Frag-Mutti.de

### Zutaten:

100ml lauwarme Milch  
1 EL lauwarmes Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe (21g)  
250g Mehl  
1 TL Salz  
40g Butter  
1 Ei  
50g Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
50g Salami  
50g Champignons  
50g geriebener Käse  
Etwas Pizzagewürz

Die Hefe in Milch und Wasser auflösen. Mehl mit Salz, Butter, Ei und Pizzagewürz zur Hefe geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 35 min gehen lassen.

Die klein gewürfelte Zwiebel in heißem Öl anschwitzen. Salami und Champignons kleinschneiden, mit der Hälfte des Käses in den Teig einarbeiten und 12 Kugeln formen. Papierbackförmchen in eine Muffinform setzen, den Teig einfüllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 200°C ca. 20-25 min backen.

Die Muffins schmecken warm am Besten.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.