

Hier und heute



Pizzamuffins

Saftige Pizzamuffins in verschiedenen Varianten als Fingerfood für Grillabend, Picknick oder Gartenparty. Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs zeigt, wie einfach die Zubereitung ist.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ca. 12 kleine Muffins

Zutaten für den Grundteig

- 225 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL italienische Kräutermischung oder nur Oregano
- 2 Eier Klasse M
- 100 ml Milch
- 60 ml Olivenöl
- 60 g Tomatensoße oder passierte Tomaten
- 70 g Gouda, gerieben (alternativ Bergkäse)
- 25 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Kräuter, geriebenen Gouda und Parmesan mischen. Eier, Milch, Olivenöl und Tomatensoße verrühren. Die Eier-Milchmischung unter die Mehlmischung rühren, bis ein gleichmäßiger, weicher Teig entsteht. Die gewünschte Einlage vorbereiten und vorsichtig unter den Teig heben. Sehr feuchte Zutaten wie Mozzarella, Artischocken, Oliven und getrocknete Tomaten vorher gut abtropfen lassen.

Einlage Variante 1 – Tomate, Olive, Feta

Charakter: klassisch mediterran, vegetarisch, kräftig und salzig-aromatisch.

- 70 g Feta, gewürfelt
- 40 g getrocknete Tomaten, gehackt
- 30 g schwarze oder grüne Oliven, gehackt
- 40 g Paprika, fein gewürfelt

Einlage Variante 2 – Zucchini, Paprika, Mozzarella

Charakter: mild, saftig, gut als Basisvariante.

- 60 g Zucchini, fein gewürfelt
- 60 g Paprika, fein gewürfelt
- 60 g Mozzarella, gewürfelt
- 25 g Pesto rosso oder Tomatenmark

Einlage Variante 3 – Artischocke, Kapern, Zitrone

Charakter: ungewöhnlicher, frischer, „mediterraner Bistro-Snack“.

- 60 g Artischockenherzen, gehackt
- 50 g Feta oder Ziegenfrischkäse
- 15 g Kapern, gehackt
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone

Hier und heute



Zubereitung

Den Teig in gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffinformen füllen. Die Formen sollen etwa zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sein.

Die Pizzamuffins im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft circa 20 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind und auf leichten Druck elastisch zurückfedern. Kurz in der Form stehen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps

Zum Verfeinern die Muffins vor dem Backen mit etwas geriebenem Käse, Sesam, Schwarzkümmel oder italienischen Kräutern bestreuen.

Die Pizzamuffins nach dem Backen für mehr Glanz dünn mit etwas Olivenöl bestreichen.