

## Pistazien-Marzipan-Herzen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

### Backen

125 g Mozzarella; (1 Kugel)  
1 lg grüne Paprikaschote; (etwa  
; 180 g)  
1 sm Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
140 g Mehl (Type 405)  
120 g Vollkornmehl  
2 ts Backpulver  
1/2 ts Natron  
1 ts Salz  
2 ts Pizzagewürz  
40 g Parmesan; frisch gerieben  
120 g Peperoni- oder Salamiwürfel  
1 Ei  
50 ml Olivenöl  
200 g Buttermilch  
110 g passierte Tomaten

\* Für die Backform  
etwas Öl

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinsblechs einfetten.
2. Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen, erst in Scheiben schneiden, dann klein würfeln. Paprika halbieren, von Kernen und Trennwänden befreien, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und mit der Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Salz, Pizzagewürz, Käse, Paprikawürfeln, Zwiebel, Knoblauch und Peperoni- oder Salamiwürfeln gut vermischen.
4. In einer großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Öl, Buttermilch und die passierten Tomaten dazugeben und gut vermischen. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben, bis sie feucht ist.
5. Den Teig in die Blechvertiefungen einfüllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160° c) 20 - 25 Minuten backen.
6. Die Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen, warm servieren. Dazu paßt ein frischer Salat.

Tip: Wollen Sie die Muffins erst später essen, so können Sie sie mit frisch geriebenem Käse nochmals etwa 3 - 4 Minuten im Backofen überbacken.

Zu 4: Den Teig nicht zu lange rühren, damit die Muffins schön locker werden.

: :