

Stollen mit Marzipanfüllung

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Muffin
Chillies
Mais

6 Jalapeno-Chillies
-- oder Peperoncini
-- mittelscharf
200 g Maismehl
200 g Weißmehl
50 g Maiskörner
2 tb Backpulver
100 g Rohrzucker; gemahlen
1/2 ts ;Salz
150 ml Milch
2 Eier
4 tb Maiskeimoel
2 tb Honig
Butter; für das Blech
Mehl; für das Blech

* QUELLE

-- Nach: Annabelle 17/1995
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Jalapeno oder Peperoncini halbieren, weiße Innenwände und Samen entfernen. Anschließend in Würfelchen schneiden.

Muffinsblech bebuttern und bemehlen, bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die beiden Mehlsorten, Maiskörner, Backpulver, Rohrzucker, Salz und Chillies mischen. Milch mit Eier, Öl und Honig verquirlen. Unter Rühren zum Mehl geben und gründlich vermengen. Den Teig in die Vertiefungen verteilen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

Passt wunderbar zu spanischem oder sueditalienischem Schafskäse. Anstelle der Maiskörner können auch fein gewürfelte Peperoni oder auch Frühlingszwiebeln verwendet werden.