



Griechische Muffins

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Pikant, herzhafter Snack für Zwischendurch, mit mediterraner Note,

Zutaten

- Für ca. 12 Stück:
- 250 g Mehl, gesiebt
- 125 ml Olivenöl
- 2 Tl Backpulver
- ½ Tl Salz
- 250 ml Buttermilch
- 1 ganzes Ei
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgelaufen, grob gewürfelt
- 150 g griechischer Schafskäse, grob gebrösel
- 1 El Tomatenmark
- Nadeln von 2 Rosmarinzweigen, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C. Das Muffin Blech ausfetten mit Papier Förmchen auslegen.

Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen, das Ei und das Tomatenmark dazu geben. Mit den Quirlen des Handmixers, das Öl und die Buttermilch glatt verrühren. Die gewürfelten Tomaten, den Rosmarin und den zerbröselten Schafskäse unter heben und auf die Mulden verteilen.

Schritt3

Auf der mittleren Schiene 25 min. backen, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, lauwarm

servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-muffins/>