



Tomaten-Oliven-Muffins

Mediterrane Muffins mit Tomaten, Oliven und Thymian bringen echtes Urlaubsfeeling auf den heimischen Tisch. Der Muffin ist für ein Picknick genauso geeignet wie als Finger- und Partyfood. Belegt mit luftgetrocknetem Schinken wird das hübsche Gebäck direkt gereicht. Die Muffins können auch mit gesalzener Butter, Knoblauchbutter, Salami und Sauerrahm gefüllt bzw. serviert werden.

Unser Rezept ist für 24 Mini Muffins oder 12 große Muffins berechnet.

Zubereitung

- Backofen bei 190° C Heißluft vorheizen.
- Muffinformen mit etwas Ceres Kokosfett ausfetten.
- Mehl mit Backpulver und Salz kurz vermischen.
- Aufgeschlagene Eier, Ceres Kokosfett, Sauerrahm, Tomaten, Oliven und Thymian zugeben und 3 Minuten verrühren.
- Muffinmasse einfüllen, mit Parmesan dekorieren und ca. 25 Minuten backen.
- Die Muffins aus den Formen nehmen und lauwarm servieren oder erkaltet unmittelbar füllen.

Vegetarisch



30 Minuten



24 Stück

Zutaten

150 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
2 Eier
50 g Ceres Kokosfett, geschmolzen, lauwarm
100 g Sauerrahm
60 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, klein geschnitten
20 Oliven (entkernt, in Ringe geschnitten)
1 TL Thymian getrocknet oder frisch
1-2 EL Parmesan zum Bestreuen