



Mini Muffins mit Meeresfrüchten und Oliven

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 12 Muffins:

450g Frutti di Mare, vorgekocht
150g schwarze Oliven, entsteint und geschnitten
150g geriebener Emmentaler
330g Mehl
1 ½ Päckchen Hefe
6 Eier
3 EL Olivenöl
20cl Milch
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Meeresfrüchtemischung auftauen und abtropfen lassen. Anschließend bei starker Hitze 2 bis 3 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Meeresfrüchte beiseite stellen.
2. Das Mehl, sowie die Hefe vermengen und darauf folgend die Eier, die Milch und das Olivenöl hinzugeben.
3. Nun den geriebenen Emmentaler hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
5. Ein Muffin Blech fetten, jedes Förmchen bis zur Hälfte mit dem Teig füllen und Meeresfrüchte, sowie Oliven darauf geben.
6. Die Muffins in den Ofen schieben und für 30 bis 35 Minuten backen. Wenn sie fertig sind, sofort heiß servieren.