

## Pizza Muffin



### Zutaten (für ca. 12 Stück):

- 200 g Kirschtomaten
- 150 g Mais
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 3 Eier
- 100 ml Olivenöl
- 50 ml Wasser
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 4 EL geriebener Käse
- ca. 1 TL Salz
- 1-2 TL Basilikum, getrocknet
- Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung:

- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Tomaten waschen, Zwiebeln schälen, Paprika waschen und entkernen.
- Das Gemüse sehr klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten. Abkühlen lassen.
- Mais abschütten.

- Die Eier mit dem Öl in einer Schüssel verrühren.
- In einer zweiten Schüssel Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl und Backpulver vermischen.
- Mehlmischung in die Eier-Öl Masse geben und zu einem cremigen Teig rühren.
- Käse, Gemüse und Mais unter den Teig heben.
- Den fertigen Teig mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.
- Das Blech für die Muffins mit etwas Öl einstreichen.
- Die Förmchen zu 2/3 mit Teig befüllen.
- Muffins im heißen Ofen für ca. 15-20 Minuten gold backen. Anschließend abkühlen lassen.