

## „Pizza-Muffins aus dem Ofen“

Diese herzhaften Muffins bringen den klassischen Pizza-Geschmack in handlicher Form auf den Tisch. Sie sind ideal für Partys, als Snack für zwischendurch oder fürs nächste Picknick.

### ≧ Zutaten ≦

Für 12 Stück

- ✓ 200 g Mehl
- ✓ 1 Päckchen Backpulver
- ✓ 2 Eier
- ✓ 100 ml Milch
- ✓ 80 ml Pflanzenöl
- ✓ 100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Mozzarella)
- ✓ 100 g Schinkenwürfel oder Salami (optional)
- ✓ 1 Paprika, klein gewürfelt
- ✓ 2-3 EL Tomatenmark
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ Oregano oder italienische Kräuter

### ≧ Zubereitung ≦

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
3. Eier, Milch und Öl in einer zweiten Schüssel verquirlen und anschließend zur Mehlmischung geben.
4. Käse, Schinken oder Salami, Paprika sowie das Tomatenmark unterrühren.
5. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.
6. Die Masse gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.

### Tipp

Die Pizza-Muffins lassen sich ganz einfach variieren – zum Beispiel vegetarisch mit Oliven und Mais oder extra würzig mit etwas Chili.

