

lecker, lecker, lecker

## Muffins mexikanisch

für 12 Stück

### Zutaten

130g Weißmehl, 120g Maismehl, 1 mittelgroße Paprika, 1 frische rote Peperoni, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 1,5 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel rosenscharfes Paprikapulver, 40g geriebener Parmesan, 100g geriebener Emmentaler, 2 Eier, 375g Joghurt, 125ml Maiskeimöl, 250g Dosenmais



### Zubereitung

1. Paprika und Peperoni halbieren, Trennwände und Kerne entfernen
2. die Hüllen'gut waschen und in sehr kleine Würfel schneiden
3. die Mehle fein sieben und mit dem Backpulver, Natron, Salz, Paprikapulver, Käse, Paprikawürfel und Peperoniwürfel gut mischen
4. in einer Schüssel die Eier verquirlen und die restlichen Zutaten untermischen
5. den Backofen auf 160°C vorheizen
6. zu dieser Mischung die erste zugeben und alles sanft vermischen
7. die Muffinform einölen und den Teig in die Formen geben
8. man kann auch Muffinpapiere benutzen, allerdings lassen sich die Muffins daraus später schlecht auslösen
9. die Muffins auf mittlerer Schiene bei 160°C etwa 30 Minuten backen

### Zeitbedarf

20 Minuten Vorbereitung, 30 Minuten backen