

Grundrezept Pizzamuffins

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal

1 gehäufte Teelöffel Pizzagewürz (z.B. von Ostmann beinhaltet Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Rosmarin und Thymian)

Papierförmchen und ein Muffinblech

Den Blätterteig ausrollen und für das Muffinblech die benötigten 12 Quadrate zuschneiden. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig in die Förmchen legen. Was übersteht, nach innen klappen.

Füllungen je nach Sorte:

Pizza Salami: 1 Ei, 1 Becher Schmand, 200 g Rinder-oder Putensalami, 200 g geriebener Käse z.B. Emmentaler, Gouda

Den Schmand in eine Schüssel geben. Die Salami fein würfeln. Zum Schmand geben. Ei, Pizzagewürz und Käse untermischen. Die Masse in die Förmchen geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 25 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.

Feta/Spinat: 300 g TK Rahmspinat aufgetaut, 200 g Fetakäse, 150 g geriebener Käse z.B. Emmentaler, Gouda

Aufgetauten, abgetropften Spinat mit dem kleingewürfelten Feta mischen. Pizzagewürz und Käse untermischen. Die Masse in die Förmchen geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 25 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.

Pilze: 1 Ei, 1 Becher Schmand, 300 g Champignons (frisch), 1 kleine Zwiebel, 150 g geriebener Käse z.B. Emmentaler, Gouda, Schnittlauch

Den Schmand in eine Schüssel geben und mit dem Ei verrühren. Champignons vierteln und mit der Zwiebel ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze mit wenig Fett andünsten. Kurz abkühlen lassen und zur Schmandmasse geben. Geriebenen Käse und Pizzagewürz unterrühren. Die Masse in Förmchen geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 25 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Nach dem Abkühlen mit Schnittlauch bestreuen.

Lauch/Speck: 1 Ei, 1 Becher Schmand, 1 Bund Lauch oder Frühlingszwiebeln, 200 g Speck, 200 g geriebener Käse z.B. Bergkäse, Emmentaler

Den Schmand in eine Schüssel geben und mit dem Ei verrühren. Lauch bzw. Frühlingszwiebeln mit dem Speck in wenig Fett ca. 5 Minuten erst anbraten und dann weiterdünsten. Kurz abkühlen lassen und zur Masse geben. Pizzagewürz und Käse untermischen. Die Masse in Förmchen geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 25 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.