PIKANTE MUFFIN-BLUMEN

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT MARTINA MEIN KOCHSALON



DAS BRAUCHST DU FÜR 12 MUFFINS

3	**Stück ANKER Gebäck** (vom Vortag)
2	**Eier**
150 ml	**Obers**
	Kräuter (z.B. Thymian, Basilikum)**, gehackt**
150 g	**Mozzarella**
2 EL	**Oliven**
2 EL	**getrocknete Tomaten**
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Butter ausstreichen.
2. Eier, Obers und Kräuter verrühren. Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Oliven und die Tomaten grob hacken.
3. Das Gebäck in dünne Scheiben schneiden und aufgefächert in die Muffinformen schichten. Mozzarellawürfel, Oliven- und Tomatenstücke zwischen die Schichten geben und mit der Ei-Mischung übergießen.
4. Ca. **20 Minuten** backen, anrichten und heiß servieren.

TIPP

Dazu passt ein frischer Rucola-Tomaten-Salat mit Parmesan-Spänen.