



Fußballabend! Und dazu gibt's Tomate-Mozzarella in Form von Muffins

## Description

Liebe Leute, heute Abend steigt das Champions-League-Finale. Auch ohne deutsche Beteiligung ist das ein absoluter Pflichttermin zum Fußballgucken. Überhaupt stehen ja jetzt viele Fußballabende bevor, denn die WM geht bald los. Außerdem läuft die Grillsaison. Finde ich alles gut ☺. Und ich sehe ein, dass zu solchen Anlässen etwas Pikantes besser passt als meine [heißgeliebten Schoko-Gebäcke](#): um die Wartezeit auf das Fleisch zu vertreiben oder um spannende Spiele mit ein bisschen Nervennahrung besser durchzuhalten. Aber praktisch muss es sein, oder? Tomate-Mozzarella in Muffinform halte ich da für eine ziemlich gute Idee. So kommen übrigens auch Vegetarier auf ihre Kosten.



Pikante Muffins



Es gibt



Tomate-Mozzarella in Muffinform



[schokohimmel.wordpress.com](http://schokohimmel.wordpress.com)

Tomate-Mozzarella-Muffins passen auch  
Zutaten für Picknick-Muffins

default watermark

für die Muffins:

125 g Mozzarella // 100 g getrocknete Tomaten in 1 // 1/2 Bund Basilikum (hatte ich nicht da, ich habe getrockneten genommen) // 250 g Mehl // 2 1/2 TL Backpulver // 1/2 TL Natron // Salz und Pfeffer nach Geschmack // 1 Ei // 200 ml Buttermilch // 60 ml Olivenöl //

wer mag zur Deko:

100 g Frischkäse // 150 g Cocktailtomaten // Basilikum

## Zubereitung

Den Backofen auf 180° (Umluft ca. 160°) vorheizen. Das Muffin-Blech gut einfetten. Ich habe Silikonförmchen benutzt, die muss man nicht fetten. Den Mozzarella und die Tomaten in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Den Basilikum waschen, trocknen und fein hacken.

Alle trockenen Zutaten – also Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer – mischen. Mozzarella- und Tomatenwürfel zusammen mit dem Basilikum dazugeben und unterrühren.

In einer 2. Schüssel das Ei verquirlen. Ein Mixer ist nicht nötig, der Schneebesen reicht. Buttermilch und Olivenöl dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterheben, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Also: nicht zu lange rühren, sonst wird der Muffin-Teig zäh.

Den Teig gleichmäßig in die Silikonformen oder in die Vertiefungen des Muffin-Blechs füllen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Die Kuchen dann noch ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend herausheben und etwas abkühlen lassen.

Wer auf Deko steht, kann nun den Frischkäse glatt rühren. Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Die Muffins mit je einem Klecks Frischkäse, einer halben Tomate und Basilikumstreifen garniert servieren. Da ich nicht so die Deko-Queen bin, habe ich es gelassen öhm. Ein paar Ländchen tun's passend zur WM auch. Ihr seht auf den Bildern die italienische Fahne, weil man Tomate-Mozzarella ja gemeinhin mit diesem schönen Land verbindet öh.

Und wie sind die Muffins so? Ich finde: Die würzigen getrockneten Tomaten dominieren Geruch und Geschmack – lecker! Den milden Mozzarella schmeckt man eher wenig, beim nächsten Mal würde ich kräftigeren Käse nehmen. Alles in allem sind sie wunderbare Grill- oder Fußballabend-Begleiter öh.

Und genau deswegen schlage ich [Rike von „kochen backen randalieren“](#) die herzhaften Muffins auch für ihr schönes [WM-Event](#) vor. Sie sucht Snack-Ideen für die kommenden Fußballspiele. Bis zum 28. Mai könnt Ihr noch mitmachen!

### Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Muffins

### Tags

1. Basilikum
2. Buttermilch
3. Frischkäse
4. herzhaft
5. Käse
6. Mozzarella
7. Muffins
8. Olivenöl
9. Tomaten

### Date Created

24. Mai 2014

### Author

schokohimmel

default watermark