

# Chips-Muffins

Pikante kleine Muffins aus Hefeteig mit Kartoffelchips, Käse und Paprika - der Hit für jede Party.

etwa 48 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

etwa 48 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

### Hefeteig:

1 rote Paprikaschote  
250 g mittelalter Gouda  
170 g Kartoffelchips, gesalzen  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Salz  
100 ml Olivenöl  
125 ml warmes Wasser  
1 EL mittelscharfer Senf  
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter

### Außerdem:

48 Holzspieße

## Wie backe ich Chips-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Paprika putzen und vierteln. Mit kleinen Ausstechern etwa 12 Motive ausstechen. Vom Käse 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und etwa 36 Motive ausstechen, so dass insgesamt etwa 48 Motive für die Verzierung beiseitegestellt werden. Übrige Paprika und Käse fein würfeln. Chips zerbröseln.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Salz, Öl, Wasser, Senf und Kräuter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**

**Heißluft etwa 170 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Paprika- und Käsewürfel sowie 100 g Chipsbrösel unter den gegangenen Teig kneten. Von dem Teig etwa 48 aprikosengroße Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Teigkugeln in die restlichen Chipsbrösel drücken. Kugeln in die Förmchen geben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

- ④ **Verzieren:**  
Mit Hilfe von Spießen Paprika- und Käsefiguren in die Minimuffins stecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben Blattpetersilie mit aufspießen.
- Die Muffins schmecken warm am besten.

