

# Mediterrane Tomaten-Mozzarella-Muffins

Wer Tomaten, Mozzarella und Basilikum mag, sollte diese Kombination unbedingt mal in pikanten Muffins probieren. Ganz schnell gemacht und einfach köstlich.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## All-in-Teig:

125 g Mozzarella  
75 g getrocknete Tomaten in Öl  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
½ TL Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter  
3 EL Wasser  
75 ml Olivenöl  
1 EL gehackte Basilikumblätter

Wie backe ich leckere mediterrane Tomaten-Mozzarella-Muffins?:

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Mozzarella und Tomaten gut abtropfen lassen und fein würfeln. Einige Mozzarellawürfel zum Bestreuen beiseitelegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## ② Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Salz, Eier, Crème légère, Wasser und Öl zufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem Teig verarbeiten. Basilikum, Mozzarella- und Tomatenwürfel unterheben. Teig gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen und mit den übrigen Mozzarellawürfeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Mediterrane Tomaten-Mozzarella-Muffins erst nach 5 Min. aus der Form lösen und am besten lauwarm servieren.

## Variante Käse-Muffins mit Kräutern:

Teig wie im Rezept mit Mehl, Salz, Eiern, Crème légère und Öl - aber ohne Mozzarella, Tomaten und Basilikum - zubereiten. Zuletzt 1 gestr. TL Paprikapulver, 200 g geriebenen Emmentaler und 1 EL tiefgekühlte Kräuter (Petersilie oder Schnittlauch) unterrühren. Den Teig gleichmäßig in einer gefetteten, gemehlten Muffinform verteilen (keine Papierbackförmchen verwenden, der Käse klebt sonst daran). Die Muffins wie im Rezept backen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die mediterranen Tomaten-Mozzarella-Muffins lassen sich prima einfrieren.
- Servieren Sie als Dip einen Becher Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter dazu.
- Dekorieren Sie die mediterranen Muffins mit Basilikumblättern und Mozzarella-Tomaten-Spießen.

