

# Herzhafte Muffins mit CHAMPIGNON „Das Original“ 250 g



## Zutaten für 12 Portionen:

180 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
½ TL Salz  
1 TL Paprikapulver  
60 g geschmolzene Butter  
180 ml Milch  
1 Ei  
60 g gekochte Erbsen  
½ Paprika  
125 g CHAMPIGNON „Das Original“ 250 g  
2 EL frischer Schnittlauch

## Zubereitung:

Paprika waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. CHAMPIGNON „Das Original“ in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch fein hacken.

In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Salz und Paprikapulver vermischen.

In einer anderen Schüssel die geschmolzene Butter, Milch und das Ei verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die flüssigen Zutaten über die trockenen Zutaten geben und mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Die gekochten Erbsen, CHAMPIGNON-Würfel, gehackter Schnittlauch und gewürfelte Paprika zum Teig geben und vorsichtig unterheben, bis alles gleichmäßig verteilt ist.

Den Teig zu zwei Drittel in die Muffinformen füllen.

Den Backofen vorheizen (200° C Ober-/Unterhitze, 180° C Umluft).

Die Muffins 18-20 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind. Ein Zahnstochertest zeigt, ob die Muffins fertig sind, wenn dieser in der Mitte wieder sauber herauskommt.

Die Muffins aus dem Ofen nehmen und einige Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor sie vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen können.

Guten Appetit!

