Herzhafte Muffins mit Ras el Hanout und Chorizo

Zutaten

4

- 140 g Mehl
- 100 g geriebener Käse
- 50 g Bresc Zongedroogde tomatentapenade (Sonnengetrocknete Tomaten-Tapenade)
- 50 g Chorizo
- 20 g Backpulver
- 10 g Bresc Ras el Hanout
- 2 Eier
- 125 ml Milch 2 Zweige Thymian

Zubereitung

Die Chorizo feinschneiden. Eier, Mehl, Milch, 2/3 des Käses, Tomatentapenade und Ras el Hanout zu einem Teig mischen. Dann das Backpulver und die Thymianblätter hinzufügen. Die Muffinform mit dem Teig füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Muffins 15 Minuten im Ofen bei 180°C backen.

Gebrauchte bresc Produkte

Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Tomaten-Tapenade 1000g

Tomaten-Tapenade 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000