

HERZHAFTHE MUFFINS MIT RAS EL HANOUT UND CHORIZO



ZUTATEN

10 

- 350 g Mehl
- 250 g geriebener Käse
- 125 g Bresc Zongedroogde tomatentapenade (Sonnengetrocknete Tomaten-Tapenade)
- 125 g Chorizo
- 50 g Backpulver
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 5 Eier
- 315 ml Milch
- 5 Zweige Thymian

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g



Bresc Tomaten-Tapenade
1000g



Bresc Tomaten-Tapenade
325g

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.