

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Chips Muffins mit Gemüse

16 Muffins

Dauer: 45 Minuten (ohne Ruhezeit)

Zutaten:

Für den Germteig:

350 g Mehl

1 Pkg. Trockengerm

1 TL Salz

100 ml Olivenöl

125 ml warmes Wasser

1 EL milder Senf

Für die Füllung:

½ gelbe Paprika

½ rote Paprika

1 Frühlingszwiebel

80 g Lorenz Naturals Classic

100 g geriebener Mozzarella

1 TL italienische Kräuter

Für das Topping:

4 EL Lorenz Naturals Classic (zerbröselt)

Zubereitung:

Mehl, Germ, Salz, Öl und Senf in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig anschließend an einem warmen Ort oder alternativ im Backofen bei 40°C Heißluft für 30 Minuten bis zu einer Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Paprika, waschen, putzen und fein hacken. Ebenso wie die Frühlingszwiebel. Die Chips grob zerbröseln und gemeinsam mit dem Gemüse, dem Mozzarella und den italienischen Kräutern in den Teig kneten.

Den Teig in rund 16 Stück teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Chips für das Topping ebenfalls zerbröseln, die Teigkugeln zur Hälfte in die Chipsbrösel drücken und in 16 Muffinförmchen setzen.

Die Chips-Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Heißluft für rund 25 Minuten backen und auf einem festlichen Snackboard servieren.

