

HERZHAFTE CLOWNMUFFINS

ZUTATEN

300 g Mehl
Salz
10 g frische Hefe
1/2 TL Zucker
30 g schwarze entsteinte Oliven
40 g getrocknete Antipasti-Tomaten
12 Mini-Mozzarellakugeln
6 Kirschtomaten
1-2 TL Tomatenketchup
Fett und Mehl
Zahnstocher



ZUBEREITUNG:

1. Schritt

Mehl und 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe, Zucker und 50 ml lauwarmes Wasser verrühren, in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Hefe-Mix mit Mehl bedecken und ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Schritt

1 Olive beiseitelegen, übrige Oliven klein schneiden. Getrocknete Tomaten ebenfalls klein schneiden. 75–100 ml lauwarmes Wasser, gehackte Oliven und getrocknete Tomaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Schritt

Aus dem Teig 12 gleichgroße Kugeln formen. In die Mitte jeweils eine Mozzarellakugel drücken und gut verschließen. Teigkugeln in die gefetteten und bemehlten Mulden eines Muffinblechs geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen.

4. Schritt

Brötchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 12–15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

5. Schritt

Kirschtomaten waschen und halbieren. Ketchup in einen leeren Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. 1 Olive klein schneiden und als Augen verwenden. Tomaten mit Hilfe von halbierten Zahnstochern in die Brötchen stecken und mit Oliven und Ketchup garnieren.

Guten Appetit!