

Oliven – Weizenbier – Muffins

Zutaten:

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenbackhefe
150 ml Weizenbier
3 EL Olivenöl
1 TL Oregano
1 gestrichener TL Salz
1 EL gehackte Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
80 g schwarze Oliven (ohne Stein)
3 EL geriebener Käse



Zubereitung

- Mehl, Hefepulver, Oregano und Salz vermischen.
- Mischung mit 2 EL Öl und Weizenbier zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig zugedeckt 20 – 30 Minuten gehen lassen.
- Oliven in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Pinienkerne, Oliven, Knoblauch und 2 EL Käse vermischen.
- Mischung unter den Teig kneten.
- Gekneteten Teig zu 12 Kugeln formen.
- Kugeln auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Mit dem Restöl bestreichen.
- Restlichen Käse auf die Kugeln streuen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten backen.
- In der Form (Förmchen) abkühlen lassen.